This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

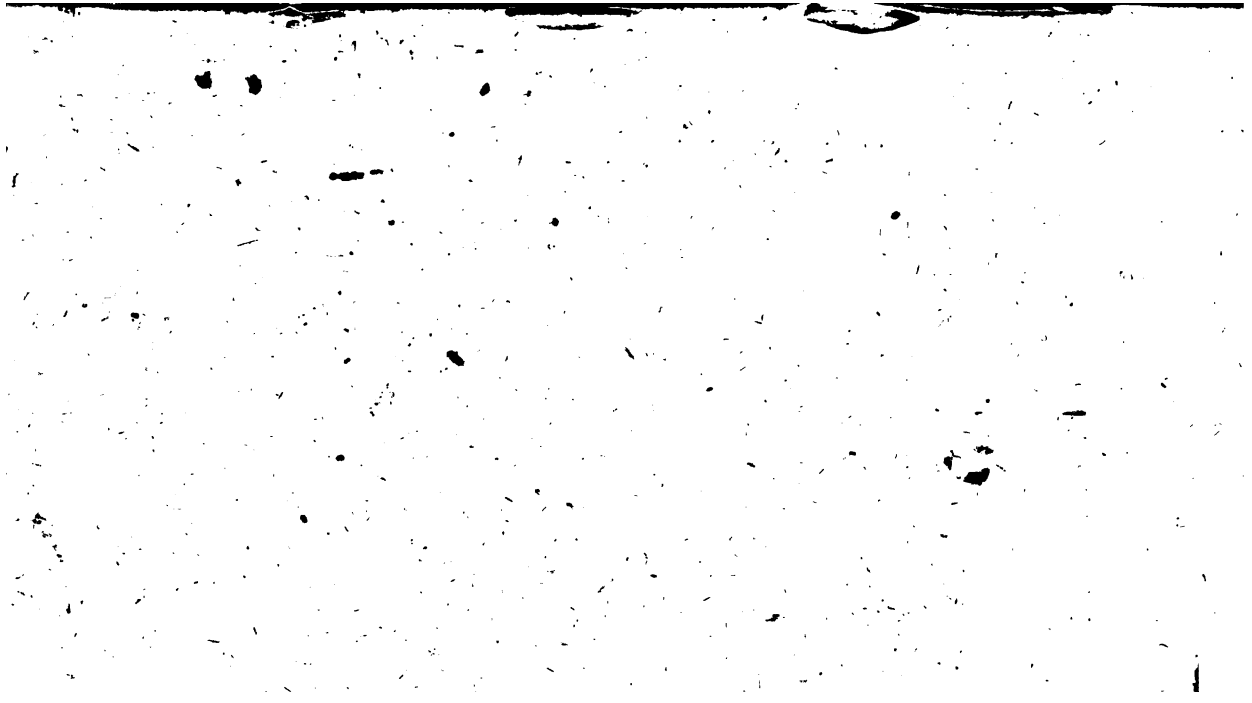
À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

N.º Vic. 236

Este Libro, y otros de todas Ciencias, y Facultades, se hallará en Madrid, en Casa de Don Miguel Copin, Librero Francés, Carrera de San Geronimo.

This book is a gift from
TH DATION
ut



Chaqueta de Guadilla Punta media
azumbre
Voy de mi cuenta

14 Rs

El 5. feb.º 1808. de la princ.ª

Murcia 20 Oct.bre 1873.

S. de Soto

L A

CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE

DE L'OFFICE;

A l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent de dépenſes de Maiſons.

Contenant la maniere de diſſéquer, connoître & ſervir toutes ſortes de Viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de pluſieurs ragoûts des plus nouveaux, & de différentes Recettes pour les Liqueurs.

A BRUXELLES,
Chez FRANÇOIS FOPPENS, Imprimeur-Libraire.

M. DCC. LXIV.

ajouté d'autres pour l'Office, qu'il a débarrassées avec le même soin de tout ce qui excede la portée ordinaire des Bourgeois, & la capacité de leurs Cuisinieres. En donnant des regles pour relever le goût des alimens par les moyennes ressources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour discerner ceux qui sont bons par nature; & ce n'est pas, selon notre avis, ce que sa doctrine a de moins solide. Enfin pour ne rien laisser de ce qui peut mettre les Bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer son expression, pour bien disséquer les viandes. L'ordre qu'il avoit donné à son Ouvrage étoit différent de celui qu'on s'est prescrit dans cette Edition. Il avoit mis au jour en divers temps deux Volumes, dont le second, fait sur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup, n'étoient que le supplément du premier. On a cru devoir suivre la méthode qu'il auroit lui-même suivie, si tout ce qui se rapportoit à chaque article s'étoit présenté à son esprit dans le même temps. On a rangé les matieres du second Volume sous les titres qui les indiquoient dans le premier, ou auxquels il a paru qu'elles avoient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'Ouvrage on a réduit, par de plus petits caracteres, les deux Volumes en un seul, pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'est-là, avec quelques légeres corrections des plus sensibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De sorte que cette Edition ne sauroit déplaire à ceux à qui la sienne aura plu.

L A

CUISINIERE BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent de la dépenſe des maiſons.

CHAPITRE PREMIER.

Inſtruction ſur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année.

JE ſuivrai l'ordre des ſaiſons, & commencerai par le Printems, qui comprend Mars, Avril, Mai. Si cette partie de l'année, eſt la plus agréable, elle eſt auſſi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes, & Fruits. *Inſtruction.* Mars. Avril.

Je ne parlerai point du Bœuf, puiſqu'il eſt de toute ſaiſon, le bon mouton juſqu'au mois de Juin eſt celui de Rheims, & de Beauvais, le Veau de lait pris ſous la mere, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de Rheims & Romains, les Pigeons de voliere, les Canetons & les Oiſons. Mai.

En Gibier, les Levreaux & les Lapereaux.

En Venaiſon, les Marcaſſins, le Chevreuil & le Chevrillart.

Inſtruction. En poiſſon d'eau douce, nous avons l'Aloſe de Loire & de Seine, la derniere ſupérieure à la premiere, la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Barbotte, & l'Ecreviſſe ; pour le reſte du Poiſſon d'eau douce, la Breſme, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la Tanche ; la Perche n'eſt pas bonne en Avril & Mai, parce qu'elle fraie ; en poiſſon de mer, nous avons pour nouveauté, l'Eſturgeon & le Maquereau : le reſte du poiſſon comme en hyver.

Mars. Avril. Mai.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui ſont les Artichaux ; les violets ſont les meilleurs, les Aſperges vertes, les Mouſſerons & Morilles, les petits Pois, les Cardes de Poirée, les Cheruis, les Salſifix & Scorſoneres.

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux, la Laitue, les petites Raves, l'Ozeille, la bonne Dame, le Cerfeuil.

En fruits.

Mars. Avril. Mai.

Nous avons, quand l'année eſt prématurée, les Abricots verts, les Amandes vertes, les Fraiſes, & les Cériſes précoſſes & les Groſeilles.

DE L'ETE'.

Juin. Juillet. Août.

Nous entrons dans l'Eté qui comprend Juin, Juillet & Août, pour jouir des productions que la nature a mis dans leur maturité, & qu'elle nous a préparé par le Printems.

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volaille.

Toutes ſortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraiſſés, la Poularde nouvelle ; ſur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Cane-

tons de Rouen ; pour entrées, les Oiſons & Canetons, les Pigeons de toutes eſpèces. *Inſtruction.*

En Venaiſon.

Le Chevreuil & le Chevrillart, le Sanglier, le Marcaſſin, & le Faon.

En Gibier à Poil.

Les Levreaux & Lapereaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailletau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramerau, le Tourtereau, le Faizandeau, le Halbran ; *ſur la fin de l'Eté*, la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oiſeaux gras.

Du Poiſſon.

Dans cette ſaiſon, il y a peu de bon poiſſon de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Poiſſon de Riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite de mer & de riviere.

En Légumes.

Des petits pois, des Haricots verds, des Féves de marais, des Concombres, des Choufleurs. *Juin. Juillet.*

En herbes Potageres.

Août.

Des Laitues, des Chicons de toutes ſortes, des Choux, des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche, du Cerfeuil, Eſtragon, Corne de Cerf, Beaume, Ciboulette, Percepiere.

En Fruit.

Pêches, Prunes de toutes eſpèces, Abricots, Figues, Bigarreaux & Céríſes tardives, Groſeilles, Mures, Melons, Poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE.

Inſtruction. L'Automne qui comprend les mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut deſirer pour les délices de la Table par la récolte des Vins & des Fruits à pepins de toutes eſpèces, par la bonté de la Volaille & la variété de toutes ſortes de Gibier & Venaiſon, Poiſſon d'eau douce & de mer.

Septembre. Octobre. Nov.

En viande de Boucherie.

Septembre. Octobre Nov. Le bon Mouton des Ardennes, de Préſalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches, le Veau de Pontoiſe, de Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux environs de Paris, le Porc frais; en Volailles nous avons toutes ſortes de bons Poulets & Poulardes & Chapons, celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac, les Pigeons de toutes eſpèces, les Poules & les Coq-vierges de Caux, nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry, les Oies graſſes, Oiſons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En Gros Gibier & Venaiſon.

Le Chevreuil, le Daim de l'année, le Sanglier de compagnie, la Laie plus délicate, & le Marcaſſin plus excellent, le Faon, les Levreaux, les Lapereaux.

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges, & griſes, la Becaſſe excellente pendant les brouillards & le froid, les Bécaſſines, les Gelinotes de bois, les Allouettes ou Moviettes, les hupées ſont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellens quand il gêle, les Guinards, les Rouges-gorges, l'Oiſeau de riviere, les Canards, les rouges très-excellens, les Judelles, les Sarcelles.

En poiſſon d'eau douce. *Inſtruc-tion.*

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecreviſſes, les Brochets, les Perches, les Lottes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meuniers. septembre.

En Poiſſon de Mer. Octobre.

Les Poiſſons que la Marée nous fournit ordinairement dans cette ſaiſon, ſont les Eſturgeons, le Saumon, le Cabilliot, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & ſaumonées rouges, les Merlans, les Harengs frais, les Huitres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois. Nov.

En Légumes & Herbages. Septem-

Les Artichaux d'Automne, Chouſleurs, Cardons d'Eſpagne, Epinars; Choux de pluſieurs eſpèces, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée ſauvage, Laitue Romaine, toutes ſortes de petites herbes. bre. Octobre. Nov.

En Fruits.

Raiſins de toutes eſpèces, Poires, Pommes, Figues, Olives & Pulcholines, Noix & Noiſettes, Marons & Chataignes & toutes ſortes de fruits ſecs & confis pendant l'Eté.

DE L'HIVER.

Les mois de Décembre, Janvier & Février qui comprennent l'Hiver, ont entierement rapport à l'Automne, par les proviſions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la néceſſité de la vie : comme Pain, Vin, Légumes, & toutes ſortes de Fruits, Viande, Volaille, Gibier & Poiſſons, tout eſt de même; ces deux dernieres ſaiſons qui ſont le tems de la bonne chere ne doivent point être ſéparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver preſque de tout ce que nous avons dans l'Automne. Décembre. Janvier. Février.

Inſtruction.

INSTRUCTION POUR CEUX

qui voudront ſervir une bonne Table Bourgeoiſe ; elle ſervira auſſi pour régler les ſervices ; vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

TABLE

De douze Couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

2. *Potages.*

1 Pièce de Bœuf pour le milieu.
2 Hors-d'œuvres.
1 Potage aux herbes.
1 Potage au ris.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

Laiſſez la pièce de Bœuf au milieu, & mettez à la place des deux Potages & des deux Hors-d'œuvres.

4 *Entrées.*

1 De noix de Veau aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de Mouton au baſilic.
1 De Canards en auchepot.
1 D'une Poularde à la bourgeoiſe.

TROISIEME SERVICE.

2 Plats de Rôts.
3 Entremets.
2 Salades.
1 D'un Levreau.
1 De 4 petits Pigeons de voliere.
1 Entremets pour le milieu, d'un Pâté d'Amiens.

1 D'une Crême glacée.
1 De Chousleurs.

Instruction.

QUATRIEME SERVICE.
Dessert.

Pour le milieu une jatte de Fruit cru.

1 Compôte de Pomme à la Portugaise.
1 Compôte de Poires.
1 Assiette de Gaufres.
1 Assiette de Marons.
1 Assiette de Gelée de Groseille.
1 Assiette de Marmelade d'Abricots.

TABLE

De dix Couverts à souper.

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
1 Pièce de viande de Boucherie à la broche pour relever le Potage.

2 *Entrées.*

2 *Hors-d'œuvres.*

1 Entrée d'une Tourte de Godiveau.
1 D'une Poularde entre deux Plats.
1 Hors-d'œuvre d'un Lapin à Purée de lentilles.
1 Hors-d'œuvres de trois langues de Mouton en papillote.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de Rôts.*

3 *Plats d'Entremets.*

1 De deux petits Lapereaux.
1 De deux Poulets à la Reine.
1 Entremets de petits Gâteaux.

Inſtruction.

1 De petits Pois.
1 De Crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.
Fruit.

7 Aſſiettes de Fruits.

1 Jatte de Gaufres pour le milieu.
1 Aſſiette de Fraiſes.
1 De Compôte de Cériſes.
1 De Crême fouettée.
3 Aſſiettes de Confitures différentes.

TABLE

De quatorze Couverts & qui peut ſervir pour vingt à dîner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un Sur-tout qui reſte pour tout le Service.

Aux deux bouts, deux Potages.

1 Potage aux Choux.
1 Potage aux Concombres.

4 Entrées pour les 4 coins du Sur-tout.

1 D'une Tourte de Pigeons.
1 De deux Poulets à la Reine, à la ſauce appétiſſante.
1 D'une poitrine de Veau en fricaſſée de Poulets.
1 D'une queue de Bœuf en auchepot.

6 Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les 4 coins de la Table.

1 De côtelettes de Mouton ſur le gril.
1 De palais de Bœuf en menus droits.
1 De boudin de Lapin.
1 De Choufleurs en pains.

2 *Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.* *Instruction.*

SECOND SERVICE.

2 *Relevés pour les deux Potages.*

1 De la pièce de Bœuf.
1 D'une longe de Veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Rôts & Entremets à la fois.

4 *Plats de Rôts aux quatre coins du Sur-tout.*

1 D'une Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix-huit Moviettes.
1 D'un Caneton de Rouen.

2 *Salades pour les flancs.*

2 *Entremets pour les deux bouts.*

1 D'un Gâteau de viande.
1 D'un Pâté froid.

4 *Petits Entremets pour les 4 coins.*

1 De Bégnets de Crême.
1 De petits Haricots verts.
1 De Truffes au court-bouillon.
1 D'une tourte de gelée de Groseille.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert servi à treize.

Pour les deux bouts du Sur-tout.

2 Grandes jattes de fruit crud.

Pour les deux flancs.

2 Jattes de Gaufres.

Pour les 4 coins du Sur-tout.

4 Compôtes de fruit différent.

Pour les 4 coins de la Table.

4 Assiettes de Confitures différentes.

Potages.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes ſortes de Potages.

PRenez la Viande la plus ſaine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus ſucculente, eſt la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giſte à la noix ; *les pièces les plus propres à ſervir ſur la table ſont* la culotte & la poitrine de bœuf, ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cauſe de maladie ; quand votre viande eſt bien écumée, ſalez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes ſortes de légumes bien épluchées, ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux ; faites bouillir doucement votre bouillon juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, paſſez-le enſuite dans un tamis ou dans une ſerviette, laiſſez repoſer le bouillon pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos.

Potage aux Choux.

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine, ficelez le tout, chacun en ſon particulier, faites le cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui eſt expliqué ci-devant : quand votre choux & petit lard ſont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, ſervez les choux autour du potage avec le petit lard ou, à la bourgeoiſe ſimplement par-deſſus, ayez attention de ſaler très-peu le bouillon à cauſe du petit lard ; ceux de racines, de navets, ſe font de même ; le céleri veut être blanchi plus long-tems.

Coulis de Lentilles.

Prenez un demi litron de lentilles plus ou moins, ſuivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher & les laver ; faites-les cuire avec du bon bouillon, quand elles ſont cuites, paſſez-les dans une étamine, & aſſaiſonnez votre coulis de bon goût ; les lentilles à la Reine ſont les meilleures pour toutes ſortes de coulis.

Si vous voulez faire un Potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne ſoit point dégraiſſé, faites mitonner vos croûtes juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, égouttez enſuite la graiſſe qui reſte dans le plat, & ſervez deſſus le coulis de lentilles.

Les Potages de croûtes à la purée verte ſe font de même.

La ſeule différence, quand vos pois ſont cuits, vous mettez dedans perſil & queues de ciboules, que vous faites blanchir ; pilez & paſſez avec la purée pour la rendre verte.

Potage aux petits oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la premiere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite, quand ils ſont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez ſervir le potage ; pour les faire tenir mettez ſur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat ſur un fourneau pour que le pain s'attache ; ſervez-vous de ces filets pour faire tenir toutes ſortes de garnitures de Potages.

Potages.

Potage de Concombres.

Après les avoir coupé proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer; quand elles ſont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon, & de celui de la marmite à mitonge; aſſaiſonnez le potage d'un bon ſel, & ſervez garni de concombre.

Potages au Ris.

Prenez un quarteron de ris plus ou moins ſuivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre aſſiettes, lavez-le à l'eau tiede trois ou quatre fois en le frottant avec les mains; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau; quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, goûtez s'il eſt d'un bon ſel, ſervez ni trop épais ni trop liquide.

Potages aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes ſortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupés en petit filets.

Les herbes ſont oſeilles, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filet, faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe ſans faire de garniture.

Vous pouvez ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jarets de veau, &c. la façon de les faire cuire eſt égale, il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille

qui eſt trop cuite n'eſt point eſtimée ; pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter, quand elle fléchit un peu ſous les doigts elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvres, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du Maître ; ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau, étant rafraîchiſſant & plus léger quand il eſt fait avec ſoin ; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté. Potages.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout enſemble & le paſſez après en une purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & de ce qui vous reſte vous y délayez ſix jaunes d'œufs que vous faites lier ſur le feu & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à ſervir ; après avoir goûté s'il eſt d'un bon ſel.

Potage au Ris & coulis de Lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes ſortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de la force & un demi litron de pois ; vous mettez à part dans une petite marmite un demi litron de lentilles à la Reine que vous faites cuire avec de ce bouillon, quand elles ſont cuites, paſſez-les en purée, vous prenez enſuite un quarteron de ris, après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair ; quand il eſt cuit & aſſaiſonné comme il faut, mettez-

Potages. y le coulis de lentilles ; vous aurez ſoin que votre potage ne ſoit pas trop épais.

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi livre d'amandes douces, que vous mettez ſur le feu avec de l'eau, quand elle eſt prête à bouillir vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche, enſuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arroſant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile, vous mettrez dans une caſſerole une pinte d'eau, un peu de ſucre, très-peu de ſel, canelle, coriandre, un zeſte de citron ; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure ſur un fourneau, vous vous ſervez après de cette compoſition pour paſſer vos amandes dans une ſerviette, en les bourant pluſieurs fois avec une cuiller de bois, vous prenez enſuite le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus du pain tranché & ſéché, vous verſez deſſus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez ſans bouillir, ſi vous voulez votre lait d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très-peu de ſel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets ; faites un paquet avec de l'oſeille, poirée, cerfeuil que vous ficelez bien enſemble, un demi litron de pois que vous liez dans un linge blanc, faites bouillir enſemble toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures ; paſſez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mi-

tonnerez votre potage après avoir mis dans le bouillon le ſel qu'il lui faut, vous garnirez le potage avec les légumes qui ſont dans la marmite, ſi vous le voulez, vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire. Potages.

Potage à la Vierge.

Vous vous ſervirez d'un bouillon ordinaire, comme il eſt expliqué au commencement de ce Livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quelque bouillon ſur un fourneau, avec de la mie de pain de la groſſeur d'un œuf, prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & ſix jaunes d'œufs durs; quand le tout eſt bien pilé, mettez-y le bouillon où eſt la mie de pain & paſſez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-ſetier de crême, ou un poiſſon de lait, après l'avoir aſſaiſonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain marie, faites enſuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon; quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage ſans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'iſſue d'agneau ſe fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'iſſue d'agneau à part avec du bouillon, quand il eſt cuit, vous garniſſez le bord du plat à potage de l'iſſue, & la tête dans le milieu; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage à la Citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous vou-

Potages. lez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron ; pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en marmelade, & qu'il ne reſte plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de ſel, faites lui faire encore quelques bouillons, enſuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du ſucre ce que vous jugerez à propos, verſez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez ſervir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez ſur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure pour donner le tems au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas ; en ſervant vous y mettez le reſtant de votre bouillon bien chaud.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait & la faites bouillir avec deux ou trois grains de ſel, un morceau de ſucre ſi vous voulez, tranchez du pain & l'arrangez dans le plat que vous devez ſervir, verſez-y deſſus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le reſtant du lait que vous délayez avec ; mettez-le ſur le feu en le remuant toujours, & lorſque vous ſentez que votre lait s'épaiſſit il faut l'ôter promptement parce que c'eſt une marque que les œufs ſont cuits, & ſi vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus diſtingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce

de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre; faites-le bouillir & réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis & le finissez comme le précédent. Potages.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez la légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous la coupez proprement & la faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-la à l'eau fraîche, & la mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du sel; pendant qu'elle cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de girofle, persil, ciboule, vous observerez de ne point mettre dans la casserole de la légume dont vous garnissez votre potage, parce que celle que vous faites cuire à part est suffisante pour donner le goût qu'il faut, vous passerez toutes ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites & colorées, vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus: passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est la légume à garnir le potage; quand elle sera cuite & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole; prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits fillets de mie de pain que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les fillets, mettez-y après votre gar-

Potages. niture de légumes arrangées proprement, dreſſez votre potage & ſervez. Si vous ſervez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez ſimplement la légume ſur le potage après qu'il eſt dreſſé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu en les retournant de tems en tems, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & un peu colorés également, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre ſi vous en avez, mettez-y du ſel & du gros poivre, faites bouillir quelque bouillon, & enſuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il eſt dit ci-deſſus, paſſez-les à petit feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ſans être colorés, faites bouillir du lait & le mettez avec l'oignon aſſaiſonné d'un peu de ſel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez ſervir, avec une partie du bouillon, couvrez-le & le mettez ſur un peu de cendres chaudes, quand votre pain ſera bien trempé vous y mettrez le reſtant du bouillon. Servez.

Potage de Marons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de marons en maigre, vous mettrez dans une caſſerole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant une heure, paſſez votre bouillon au tamis, aſſaiſonnez de ſel. Prenez un cent

de marons ou un cent & demi de groſſes chataignes, ôtez-en la premiere peau & les mettez ſur le feu dans une poële percée en les remuant toujours juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde peau, quand ils ſeront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, enſuite vous mettrez à part ceux qui ſont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraſerez, & les paſſerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuiſſon, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en ſervant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras ſe fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre. Potages

Potages d'Aſperges à la purée verte en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorſqu'il eſt paſſé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verds; prenez des aſperges de moyenne groſſeur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en pluſieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois; lorſque les pois ſont cuits, paſſez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture ſur les bords du plat avec les aſperges; en ſervant mettez-y le coulis de pois: le potage en gras ſe fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potages au Fromage, en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouil-

Potages. lon comme celui qui eſt expliqué pour les potages maigres pag. 17. Ayez attention que pour ce potage-ci, il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il ſera fini & paſſé au tamis, mettez-y très-peu de ſel, prenez le plat que vous devez ſervir qui doit aller au feu, vous avez une demi livre ou trois quarterons, ſuivant la grandeur du potage, de fromage de gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, enſuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finiſſez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, & ne reſte plus de bouillon. Avant que de ſervir, vous y remettez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être ſervi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon en vous ſervant d'un bouillon gras aux choux, ne dégraiſſez point trop le bouillon & n'y mettez point de beurre.

De la diſſection des Viandes.

L'Adreſſe de couper proprement les viandes eſt aujourd'hui d'un ſi grand uſage, que ceux qui veulent ſervir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la ſociété de la table, puiſque l'on ne ſçauroit ſervir les bons morceaux, ſi on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la ſçavoir couper dans ſon fil; la bonne façon eſt de ſervir

peu à peu à la fois, Par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

De la dissection des Viandes.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti ; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue, est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au-dessus du filet que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os & au-dessus du filet, se coupe de même & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche & le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers & par tranches, du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le Trumeau, qui est une chair pleine de cartilages & courte, doit être bien cuit & se sert à la cuiller.

De la connoissance du bon Bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année, les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne : il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras & bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en Hiver, deux ou trois au Printems & l'Automne, pour l'Eté un jour ou deux suivant les chaleurs, & l'exposition des vents où vous

De la dissection des Viandes.

mettez la viande : il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du Mouton.

Du rôt de biffe & gigot de mouton, ils se servent tous les deux de même : vous le coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure ; le côté de la queue sur la croupe se coupe par éguillettes, & se sert pour un morceau délicat : la souris, est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par côtés, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau, se dissequent de la même façon.

De la connoissance du bon Mouton.

Le mouton, est ordinairemem bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison : dans le Printems nous avons les gros moutons Flamans, les moutons de Rheims & de Beauvais ; l'Eté les plus excellens sont les moutons de pâture ; l'Automne & l'Hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Préfalé, de Dieppe.

De la dissection du Veau.

La longe, vous coupez le filet par petites

tranches en travers pour ſervir, & enſuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le préſenter à ceux qui l'aiment, deſſous le rognon dans l'intérieur de la longe, ſe trouve un petit filet très-délicat. *De la diſſection des viandes.*

Le caſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os : il ſe coupe facilement en appuyant le couteau deſſus, parce que les jointures en ſont marquées.

Du cuiſſeau ; dans le cuiſſeau quand il eſt rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en ſéparer les côtes d'avec les tendrons, c'eſt ce que vous ferez aiſément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne réſiſte pas, & enſuite coupez par petits morceaux.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule, en deſſous de l'épaule ſur la gauche ſe trouve une petite noix enveloppée de graiſſe que vous ſervez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reſte de l'épaule, deſſus & deſſous, ſe coupe par tranches.

La tête de veau, les morceaux les plus eſtimés ſont les yeux, après les oreilles, la cervelle ſe ſert à ceux qui l'aiment, enſuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouverez de la viande après.

Le chevreuil & le daim ſe ſervent & ſe coupent comme le veau.

De la connoiſſance du bon Veau.

Les meilleurs ſont ceux de Caen, de Pontoiſe, de Rouen & de Montargis : pour que le veau ſoit bon, il faut qu'il ait deux mois ;

De la dissection des viandes.

plus petit, il n'a ni suc ni saveur : plus fort, il est sujet a être dur, & n'est point si délicat ; il faut le choisir blanc & gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur à donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du Cochon.

La hure qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du Marcassin & du Cochon de lait.

La dissection se fait de même, après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & separez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes, les morceaux près du col sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De

De la diſſection de la volaille & gibier.

De la diſſection des viandes.

Les principales parties de la volaille ſont le col, les deux aîles, les deux cuiſſes, l'eſtomac, le croupion, la carcaſſe : les morceaux les plus honnêtes à préſenter ſont les aîles & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui eſt bouillie, les cuiſſes ſont les morceaux les plus honnêtes à préſenter.

La diſſection ſe fait en prenant l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui céde aiſement, ſi vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette ; enſuite vous levez du même côté la cuiſſe en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon, avec la main gauche : la même opération ſe pratique pour l'autre côté, vous coupez enſuite l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux : c'eſt ainſi que vous diſequez poulets, poulardes, faiſans, perdrix & bécaſſes ; les morceaux les plus délicats du faiſan, ſont les blancs de l'eſtomac & les cuiſſes, de la bécaſſe, la cuiſſe eſt la plus eſtimée.

Le pigeon, quand il eſt gros, ſe peut couper comme la viande blanche ; quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou en deux morceaux en travers.

L'oiſeau de riviere & le canard ſe coupent ſur l'eſtomac par éguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, enſuite vous levez les aîles, les cuiſſes & la carcaſſe.

Des lapereaux, le plus eſtimé eſt le filet : vous commencez à le fendre depuis le col en deſcendant le long de l'épine du dos, après qu'il eſt levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le ſervir ; les petits filets du

Du Bœuf, dedans ſont excellens ; le reſte ſe coupe à la volonté.

Les levreaux ſe coupent & ſe ſervent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du Bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons baſſe boucherie : cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas Peuple ; l'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalote, pour en relever le goût inſipide.

Voici ce qui eſt d'uſage chez les Bourgeois & Gens qui tiennent bonne table ; la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe, la queue : *dans la cuiſſe nous avons* la culote, la tranche, la pièce ronde, le giſte à la noix, le cimier, la moëlle : *après la cuiſſe ſont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les paillerons & le gros-bout.

De la langue de Bœuf.

Entrée. Elle ſe met cuire à la braiſe qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande, faites cuire à très-petit feu, quand elle eſt cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauſſe comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre : vous trouverez la ſauſſe au Chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton, quand

elle eſt cuite à la braiſe comme ci-devant, ôtez la peau, coupez la en tranches, arrangez-la ſur le plat que vous devez ſervir ; faites-la bouillir doucement dans une ſauſſe, comme celle que je viens de dire, & la ſervez à courte ſauſſe. Du Bœuf.

Langue de Bœuf en paupiettes.

Entrée & hors-d'œuvre.

Otez le cornet à une langue de bœuf & la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la enſuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf juſqu'à ce que la peau ſe puiſſe enlever ; elle ne gâtera pas votre bouillon, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute ſa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau, ou autre farce de viande de l'épaiſſeur d'un petit écu, paſſez un couteau trempé dans l'œuf ſur la farce, roulez-les enſuite & les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche, quand elles ſeront preſque cuites, jettez de la mie de pain ſur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les ſervirez avec une ſauſſe piquante deſſous, que vous trouverez la premiere, à l'article des ſauſſes.

Langue de Bœuf au gratin.

Entrée & hors d'œuvre.

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite, après l'avoir fait blanchir ; quand elle ſera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, coupez-la en tranches ; hachez du perſil, ciboule, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, trois échalottes, capres & un anchois, prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout enſemble dans le fond du plat, arrangez la

Du Bœuf, moitié de la langue deſſus, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & le reſtant de vos petites herbes deſſus ; arrangez une ſeconde couche du reſtant de la langue, ſel, gros poivre par-deſſus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi verre de vin, faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin dans le fond du plat ; en ſervant vous y mettrez un peu de bouillon, ſeulement pour que cela marque une petite ſauſſe.

Langue de Bœuf à la perſillade.

Entrée & hors d'œuvre. Faites la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, enſuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf ; quand elle eſt cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans ſa longueur, pour l'ouvrir en deux, ſans la ſéparer, ſervez-la avec du bouillon, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, ſi vous voulez, & perſil haché.

Langue de Bœuf en bretole, & autres façons.

Entrée. Faites la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau, ôtez enſuite la peau & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine ; faites-la cuire à très-petit feu ; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc ; quand elle eſt cuite, dégraiſſez la, & y mettez un peu de coulis, & en ſervant, ſi elle n'eſt point aſſez piquante, vous y mettrez un jus de citron. *La langue ſe met encore* avec un ragout de concombre & diverſes autres légumes, & à pluſieurs ſauſſes différentes, comme ravigote, petite ſauſſe, on les ſert pour entremets froids : quand elles ſont fourrées, ſalées, fumées & ſéchées.

Cerveles de Bœuf de pluſieurs façons.

Du Bœuf. Entrée.

Elle ſe fait cuire à la braiſe, faite avec vin blanc, ſel, poivre, un bouquet garni; quand elle eſt cuite, vous la tirez de ſa braiſe, & la ſervez avec une petite ſauſſe appétiſſante que vous trouverez au Chapitre XV. ou avec un ragout de petits oignons & de racines.

Hors-d'œuvre.

Elle ſe ſert encore frite, pour lors il faut la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, faites-la frire après l'avoir égoutée & farinée : ſervez-la garnie de perſil frit.

Palais de Bœuf en menus droits & autres façons.

Hors-d'œuvre.

Il faut d'abord le bien nétoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez enſuite de ſes peaux & le coupez par filets : paſſez de l'oignon ſur le feu avec un morceau de beurre, quand il eſt à moitié cuit, mettez y les palais & mouillez votre ragout avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, aſſaiſonné de bon gout : quand il eſt bien dégraiſſé, & la ſauſſe aſſez reduite, mettez-y un peu de moutarde en ſervant.

Hors-d'œuvre.

Vous pouvez encore les ſervir entiers ſur le gril, en les faiſant mariner avec huile fine ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons une pointe d'ail, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade, & les panez avec de la mie de pain, faites-les griller, & ſervez deſſous une ſauſſe claire & piquante, ou ſans ſauſſe.

Palais de Bœuf mariné

Hors-d'œuvre.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur & la largeur du doigt : faites-les

mariner avec ſel, poivre, une gouſſe d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures : retirez-les enſuite pour les faire égouter, eſſuyez-les & les farinez, faites les frire & ſervez avec du perſil frit.

Du Bœuf.

Alumettes de palais de Bœuf.

Hors-d'œuvre.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, coupez les comme des alumettes & les faites mariner avec du citron, un peu de ſel, perſil en branche, ciboule entiere ; quand ils ont pris gout, mettez-les égouter & les trempez dans une pâte faite de cette façon, mettez dans une caſſerole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de ſel fin, & delayez petit à petit avec de la bierre, juſqu'à ce que votre pâte ait la conſiſtance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur, ſervez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de Bœuf.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demie heure, en les faiſant migeoter ſur un petit feu avec du bouillon, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre ; enſuite mettez-les égouter & refroidir ; mettez deſſus chaque morceau de la farce de viande, aſſaiſonnée de bon goût, de l'épaiſſeur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper enſuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-ſeptier de vin blanc,

du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire, faites-les frire : servez garnis de persil frit. Du Bœuf.

Gras-double à la Bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derriere du pot ou du beurre frais fondu ; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double pané de mie de pain, & le faites griller : servez avec une sausse au vinaigre. Hors d'œuvre.

Gras-double à la sausse Robert.

Coupez de l'oignon en dez que vous passés sur le feu avec un peu de beurre ; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras double cuit à l'eau & coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; laissez bouillir une demi-heure : en servant mettez-y un peu de moutarde. Hors d'œuvre

Terrine à la Paysanne.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboule hachés, fines épices, une feuille de laurier : prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie, & deux cuillerées d'eau : faites cuire sur de la cendre chaude, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine ; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, & servez dans la terrine. Entrée.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette difference qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nétoyez,

dégraiſſez, & vous en ſervez de même.

Du Bœuf. Hors d'œuvre.

Rognons de Bœuf à la Bourgeoiſe.

Coupez-le par filets minces, faites-le paſſer ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; quand il eſt cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laiſſez plus bouillir, crainte qu'il ne ſe racorniſſe.

Vous ſervez encore le rognon de bœuf cuit à la la braiſe, avec une ſauſſe piquante ou une ſauſſe à l'échalote.

Uſage de la graiſſe de Bœuf.

Entrée. La graiſſe ſert à faire toutes ſortes de farces, & à nourrir des braiſes & cuire des cardons d'Eſpagne.

Queue de Bœuf en hauchepot, & autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de ſel; il faut cinq heures de cuiſſon. A la moitié de la cuiſſon, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout eſt cuit, retirez-le ſur un linge & l'eſſuyez, pour qu'il ne reſte point de graiſſe, arrangez enſuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à ſervir ſur table: dégraiſſez la ſauſſe où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire ſur le feu, ſi la ſauſſe eſt trop longue: prenez garde qu'il n'y ait point trop de ſel, paſſez-la au tamis, & ſervez deſſus la viande & légume; vous pouvez encore ſervir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une ſorte de légume à la fois.

Vous pouvez auſſi la ſervir ſans légume, & mettre à la place différentes ſauſſes; mais il faut toujours que la queue ſoit cuite à la braiſe que

vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 26.

Du Bœuf.

Queue de Bœuf en matelotte.

Entrée

Prenez une queue de Bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez-la dans l'eau fraiche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau; mettez un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thin, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sausse un anchois haché, deux pincées de capes entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au-dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre étant prêt à servir: arrosez le tout avec la sausse qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet: faites-la cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, faites tenir la marinade après la queue en la panant de mie de pain,

faites griller de belle couleur en l'arroſant du reſtant de ſa marinade pendant qu'elle eſt ſur le feu. Servez ſans ſauſſe.

Du Bœuf.

Hors-d'œuvre.

Culotte de Bœuf de pluſieurs façons.

La culotte eſt la piece la plus eſtimée du bœuf, elle ſert à faire d'excellens Potages, & fait honneur ſur une table pour une piece de milieu; elle ſe ſert au naturel, ſortant de la marmite, ou quand elle eſt bien eſſuyée de ſa graiſſe & bouillon, vous y pouvez mettre deſſus une bonne ſauſſe faite avec du coulis, perſil, ciboule, anchois, capes, une pointe d'ail, le tout haché & aſſaiſonné de bon goût; d'autres la ſervent encore garnie de petits patés: voilà les façons les plus communes, celles qui ſont les plus recherchées & les moins pratiquées, ſont celles qui ſuivent.

Culotte à la braiſe aux oignons d'Hollande.

Groſſe Entrée.

Vous prenez une belle culotte que vous deſoſſez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, ſel, poivre; quand elle eſt cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la piece de bœuf eſt cuite, retirez la pour la bien eſſuyer de ſa graiſſe, dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, & les oignons au tour, & ſervez deſſus une bonne ſauſſe de belle couleur; *en la faiſant cuire de cette façon à la braiſe*, vous la pouvez diverſifier de différens ragoûts ou de différentes ſauſſes, ſuivant le goût du Maitre.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Gros Entremets froid.

Deſoſſez à fort fait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec des fines épices & du ſel fin, lardez-en par tout la

piece de bœuf ſans toucher au deſſus qui eſt couvert, enſuite vous prenez un demi-carteron de ſalpêtre pulvériſé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de genièvre un peu concaſſé : trois feuilles de laurier, un peu de thym & baſilic, une livre de ſel, couvrez la terrine & y laiſſez la viande pendant huit jours, lorſqu'elle a pris ſel, lavez la avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard ſur le deſſus de la culotte, du côté qu'elle eſt couverte de graiſſe, enveloppez-la dans un torchon blanc & la ficelez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge ; une pinte d'eau, cinq ou ſix oignons, deux gouſſes d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, baſilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muſcade, perſil, ciboule, quand elle eſt cuite vous l'ôtez du feu & la laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon juſqu'à ce qu'elle ſoit tout-à-fait froide : vous pouvez faire la même choſe avec un aloyau. *De Bœuf.*

Culotte de Bœuf à l'Angloiſe.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même choſe avec un endroit du bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à ſa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, ſel, poivre, faites cuire à petit feu & courbouillon ; à moitié de la cuiſſon vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon, prenez un gros choux, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir *Groſſe Entrée.*

Du Bœuf. entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraiche, & le preſſez fort ſans caſſer les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles à meſure que vous y avez mis de la farce, l'un ſur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettrez cuire avec le bœuf; la cuiſſon faite, égoutez le tout & l'eſſuyez de ſa graiſſe, dreſſez le bœuf dans le plat, coupez chaque choux par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé; pour la ſauſſe vous prendrez un peu de la cuiſſon que vous paſſez au tamis, dégraiſſez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauſſe. Servez ſur la viande & le choux.

Culote de Bœuf au four.

Groſſe entrée. Prenez une culote de bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos, deſoſſez-la ſi vous voulez, & la lardez avec du gros lard, aſſaiſonnez de ſel, fines épices, mettez-la dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou ſix heures, ſuivant ſa groſſeur, & la ſervirez avec ſa ſauſſe bien dégraiſſée: vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle ſe met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud & froid, à la broche piquée de gros lard & fines herbes.

Uſage de la tranche de Bœuf.

Elle ſert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la Royale, que vous lardez de gros lard maniés avec perſil, ciboule,

champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, Poivre; faites le cuire à petit feu dans son jus, vous y pouvez ajoûter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il eſt cuit; ſervez-le froid : l'on s'en ſert auſſi à garnir des braiſes. Du Bœuf.

Sauciſſons de tranches de Bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur de deux mains, & épais de deux doigts, coupez la en deux en la laiſſant dans ſa même largeur, battez-la pour l'aplatir encore, enſuite vous rafraîchiſſez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, ſervez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez ſur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de ſauciſſon, ficelez-les & les faites cuire dans une caſſerole proportionnée à leur grandeur avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carote, un panais, faites cuire à petit feu, enſuite vous paſſez la cuiſſon au tamis & la dégraiſſez, faites la reduire au point d'une ſauſſe ſans être de haut goût, ſervez la ſur les ſauciſſons; vous pouvez encore les ſervir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos; ſi vous voules les ſervir froid pour entremets, faites reduire la ſauſſe en la laiſſant bouillir avec les ſauciſſons juſqu'à ce qu'il ne reſte preſque rien de la graiſſe, laiſſez refroidir avec ce qui reſte & les ſervez ſur une ſerviette. Entrée ou entremets froid.

Uſage de la piece ronde.

Elle peut ſervir au même uſage que la tranche.

Usage du Gite à la noix.

Du Bœuf, Elle sert au même usage que la tranche de bœuf.

voyez ci-devant tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de Bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes & crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

Grosse entrée. L'on le met communement, quand il est tendre, cuire à la broche, & se sert dans son jus, ou si vous voulez pour mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces, mettez-le dans une casserole avec une sausse faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & passé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis; quand vous avez dégraissé la sausse & assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, celeri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sausse, même ragout.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Entrée. Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine & pané avec de la mie de pain; pour le mieux, faites les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 16, & servez dessus différens ragouts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnées de Bœuf en papillottes.

Du Bœuf. Entrée.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement & la metez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre, quand elle sera cuite, faites réduire la fausse qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés, servez-la avec papier.

Usage de la poitrine de Bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pieces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table, elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

Bœuf en miroton.

Hors d'œuvre.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la veille, il sera aussi bon; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capes, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, & les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous: couvrez votre plat & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sausse.

Tendrons de bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de entrée;

Du Bœuf.

bœuf qne vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux, faites les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros choux, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail; deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après vous y mettrez le choux coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sausse; mettez égouter la viande & les légumes, essuyez-les de leurs graisses avec un linge, dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les saucisses par dessus, passez la sausse au tamis & la dégraissez. Servez sur le ragoût.

Bœuf au four.

Entrée ou Entremets froid.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachés avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre coupez en petit dez, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un Poisson d'eau-de-vie, quatre jaune d'œufs, melez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraisserez la sausse; pour entremets laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de Bœuf.

Du Bœuf. Hors. d'œuvre.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits, mettez y une bonne pincée de farine que vous remuez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, ſel, gros poivre, laiſſez bouillir juſqu'à ce que l'oignon ſoit cuit, & qu'il n'y ait plus de ſauſſe, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne gout avec l'oignon : en ſervant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE. IV.

Du Mouton.

Du Mouton.

LEs parties du mouton, qui ſont les plus en uſage dans la cuiſine, ſont :

Le gigot.	La langue.
Le carré.	Les rognons.
L'épaule.	Les pieds.
Le colet ou bout-ſaigneux.	Les rognons extérieurs, appellés animelles.
Les rots de biff.	La queue.
La poitrine.	
Le filet.	

Rots de biff de Mouton de pluſieurs façons.

Il ſe met entier à la broche, piqué de petit lard, ſervi dans ſon jus pour piece de milieu.

Il ſe met auſſi à la ſainte Menehoult ; pour lors vous le faites cuire à la braiſe que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 16, quand il eſt cuit vous le pannez, & lui faites

prendre couleur au four, & ſervez deſſous une bonne ſauſſe : vous pouvez auſſi, quand il eſt bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

Du Mouton;

On le ſert encore cuit à la braiſe, & déguiſé avec differens ragouts de légumes, ou différentes ſauſſes.

Gigot de Mouton à la périgord.

Entrée

Le gigot de mouton qui fait une partie du rot de biff, ſe prépare auſſi de la même façon, & ſe diverſifie davantage, comme *à la périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons : vous coupez auſſi du lard de la même façon, que vous remuez enſemble avec ſel & fines épices, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; lardez par-tout votre gigot de vos truffes & lard ; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air, faite le cuire à petit feu dans une caſſerole, dans ſon jus enveloppé de tranches de veau & de lard ; quand il eſt cuit, dégraiſſez la ſauſſe où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis & ſervez.

Gigot de Mouton aux légumes glacés.

Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de ſa graiſſe & du bout du manche ; ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un choux, une douzaine de racines que vous tournez en rond, ſix gros oignons, trois pieds de céleri, ſix navets ; faites blanchir le tout enſemble un demi-quart d'heure, retirez-le enſuite dans l'eau fraîche, preſſez le tout pour qu'il ne reſte point d'eau, ficelez le choux & céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, aſſaiſonnez le gigot, & y mettez très peu de ſel ; quand le tout eſt cuit retirez le gigot &

les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour : vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis, faites le réduire à deux cuillerées ; c'est ce qui fait votre glace : mettez-la légerement sur le gigot & les légumes pour les glacer également ; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole qui a reduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sausse au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon gout, & servez sur les légumes sans toucher à la glace. *Du Mouton.*

Gigot de mouton à la persilade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez ; faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni ; quand le gigot est cuit, retirez-le & faites reduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sausse dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste, vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez le de l'eau fraîche pressez-le & hâchez très-fin ; mettez le persil dans votre sausse, & l'assaisonnez de bon goût, servez-la dessous le gigot. Entrée

Gigot de Mouton à la poëlle.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute la grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonnés de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le Entrée

Du Mouton.

tout haché, ſel, poivre ; foncez un caſſerole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons, mettez-y les morceaux de gigot deſſus, couvrez bien la caſſerole, & faites cuire à très-petit feu dans ſon jus : à la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand il ſera cuit, vous dégraiſſerez la ſauſſe, ſi vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & ſervirez à courte ſauſſe.

Gigot de Mouton à la Génoiſe.

Entrée Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau ſans la détacher du manche ; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braiſe ou du bouillon, des cornichons coupez en gros lardons, quelques tranches d'eſtragon blanchi du lard, le tout aſſaiſonné légerement, & quelques filets d'anchois, remettez la peau par deſſus, de façon qu'il n'y paroiſſe point ; arretez-la avec de la ficele, crainte qu'elle ne ſe retire en cuiſant : faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, ſervez avec une ſauſſe où vous mettrez un peu d'échalote.

Gigot de Mouton à l'eau.

Entrée. Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long, lardez la chair ſi vous le voulez avec du lard & quelques filets d'anchois : ſi vous le laiſſez ſans le larder, vous mettrez un peu plus de ſel dans la cuiſſon : ficelez-le & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon ; faites bouillir & écumer, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, trois échalotes, deux clous de girofle, deux oignons, une carote & un panais : quand le gigot ſera cuit, paſſez-en le bouillon dans un tamis & le dégraiſſez, mettez le ſur

le feu pour le laiſſer réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en glace, comme un fricandeau, mettez quelques cuillerées de bouillon dans la caſſerole pour détacher ce qu'il reſte, ſi vous avez un peu de coulis vous en mettrez à la place de bouillon; vous la ſervirez deſſous le gigot après l'avoir paſſé au tamis. Du Mouton.

Gigot à l'Angloiſe.

Entrée. Coupez-en un peu le manche & la peau ſur l'os du joint pour pouvoir plier le manche ſans défigurer le gigot, lardez le tout entravers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une bonne gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre; lorſqu'il eſt cuit mettez-le égoutter & l'eſſuyez de ſa graiſſe avec un linge, ſervez-le avec une ſauſſe faite de cette façon; mettez dans une caſſerole un verre de bouillon & preſqu'autant de coulis, des capes, un anchois, un peu de perſil, ciboule, une échalote, un jaune d'œuf dur; le tout haché trés-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez ſur le gigot.

Gigot au Chouxfleurs.

Entrée. Faites le cuire de la même façon que le précédent, après l'avoir dreſſé ſur le plat que vous devez ſervir, vous y mettez tout autour des chouxfleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante & les mettez aprés dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du ſel; lorſqu'ils ſont cuits & bien égoutés, vous les arrangés bien proprement autour du gigot la fleur en haut, mettez par-deſſus une bonne ſauſſe faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites-la lier ſur le feu, en ſervant vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan.

Du Mouton. Entrée

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sausse de la même que ci-dessus, couvrez la sausse avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sausse, & sur la sausse mettez y du parmesan, mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sausse. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égoutez la graisse qui se trouve au dessus de la sausse.

Gigot aux Cornichons.

Entrée

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux oignons, deux carotes, un panais, sel, poivre; quand il est cuit, passez la sausse au tamis & la dégraissez, faites-la reduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, ratissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sausse liée.

Gigot à la Régence.

Entrée ou entremets froid.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau de gros lard assaisonnés de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-le cuire de la même façon que le bœuf à la Royale que vous trouverez à la page 38; vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets,

Gigot à la Royale.

Du Mouton. Entrée.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux chouxfleurs, & servirez dessus un ragoût, mêlez de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans l'eau tiéde un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez aprés moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillits un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoûtez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujour la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf cru, lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux, roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir,

Du Mouton.

& les mettez à meſure ſur une aſſiete, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un inſtant, retirez-les à l'eau fraîche ; & les mettez égouter ſur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragout vous ſert à maſquer pluſieurs ſortes de viandes en entrée, & quand il eſt ſeul, on le ſert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Entrée

Il ſe fait en deſoſſant le gigot à la reſerve du manche, enſuite vous faites des trous partout le dedans ſans percer la peau, pour y mettre un ſalpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupez en dez, aſſaiſonnez de ſel, fines épices mêlées, perſil, ciboule hachés, thym, laurier, baſilic en poudre maniez le tout enſemble & le faites entrer par tout dans le gigot, enſuite vous le ficelez & le mettez dans une caſſerole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carote, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé, lorſqu'il eſt cuit vous dégraiſſez la ſauſſe & la paſſez au tamis, faites-la réduire ſur le feu ſi elle eſt trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur le gigot.

Gigot à la Sultane.

Entrée

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, ajoutez-y perſil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, ſel, poivre, faites des trous dans tout le deſſus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier, lorſqu'il eſt cuit vous le ſervez avec une ſauſſe faite de cette façon : mettez dans une caſſerole un demi-

ſeptier

septier de vin *blanc*, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carote, la moitié d'un panais, sel, gros poivre; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sausse soit réduite à *moitié*, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur hâché, & une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, & servez sur le gigot. Du Mouton.

Gigot Panaché.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons; ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-septier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic; faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de sa sausse au tamis, dégraissez-la & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi, ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sausse sur le feu, & servez sur le gigot. Entrée.

Du Carré de Mouton.

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes, vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; pannez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril; pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si séches; quand elles seront cuites vous les servirez à sec. Entrée.

Du Mouton.

Carré de Mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.

Entrée. Il faut les couper en côtelettes, faites-les cuire avec du bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens; si le coulis se trouve trop clair, faites-le reduire sur le feu: vous prenez après une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté, mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure: quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Carré de Mouton au persil.

Entrée. Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branches & bien verd, faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du saindoux chaud & l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit, mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes, hachées sel, gros poivre. Faites chauffer & servez dessous le carré.

Carré de Mouton à la Conti.

Entrée. Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavez, coupez-les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboule hachées, une demi-feuille

de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sausse & y mettez gros comme une noix de beurre manié, avec une pincée de farine; faites lier la sausse sur le feu, & la servez sur le carré. *Du Mouton.*

Carré & gigot de Mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes, piquez le dessus du filet avec du lard, fin, vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dez, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceaux de beurre; une tranche de jambon, passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine & les mouillez moitié jus, & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus vous les colorerez davantage en les passant, faites-les cuire à petit feu & les dégraissez quand elles sont cuites, ajoûtez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller; votre ragoût étant fini vous le servez dessous le carré de Entrée

Du Mouton.

mouton : ſi vous voulez ſervir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-deſſus, le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a deſſervi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût ſans le faire bouillir, vous faites la même choſe avec les reſtes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes ſortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de Mouton en Crêpine.

Entrée.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, ſuivant qu'ils ſont gros, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre en les remuant ſouvent avec une cuillier juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à fort fait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de ſel, & du gros poivre, lorſqu'elles ſont cuites, faites reduire la ſauſſe juſqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez ſur un plat, égoutez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après : paſſez cette petite ſauſſe dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs ; faites-les lier ſur le feu ſans bouillir de crainte qu'ils ne tournent, vous prenez de la crêpine que vous avez mis dans l'eau, preſſez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez ſur chaque morceau de crêpine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crêpine, & ſoudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez enſuite par-tout dans l'œuf battu pour les panner de mie de pain, arran-

gez-le ſur un plat qui aille au feu, arroſez tout le deſſus avec de la bonne graiſſe ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou deſſous un couvercle de tourtière juſqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur dorée, que vous les retiriez ſur un linge pour les égouter de leur graiſſe; ſervez avec une ſauſſe de cette façon. Mettez dans une caſſerole un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, ſel, gros poivre, faites-la bouillir & reduire à moitié, ſervez deſſous les côtelettes. *Du Mouton.*

Côtelettes de Mouton à la poële.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, paſſez-les ſur un petit feu en les retournant de tems en tems juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait cuites, retirez-les de la caſſerole pour les égouter de leur graiſſe; vous laiſſerez environ une demi-cuillerée à bouche de graiſſe dans la même caſſerole, & y mettez avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, ſel, gros poivre, faites bouillir pour détacher ce qui tient après la caſſerole, enſuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir; en ſervant mettez-y un peu de muſcade avec un filet de vinaigre. Entrée

Côtelettes de Mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ou du beurre, perſil, ciboule, deux échalotes, le tout haché, paſſez-les ſur le feu & les mouillez avec du bouillon, aſſaiſonné de ſel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, lorſqu'elles ſont cuites, dégraiſſez la ſauſſe & y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y par-tout dans le fond de l'épaiſſeur d'un petit Entrée.

écu, un petit gratin fait de cette façon: Prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachées très-fin, peu de sel, mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat, égoutez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ragoût de côtelettes: vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Du Mouton.

Carré ou côtelettes de Mouton à la ravigote.

Entrée Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes, la façon est toujours la même; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon, mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sausse que vous mettez sur une assiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir & la sausse par dessus; les herbes à ravigotes sont toutes de fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette, vous en mettez de chacune suivant leur force, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau; retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.

Du Mouton. Entrée

Ayez huit ou douze navets, ſuivant leur groſſeur, qu'ils ſoient tendres, après les avoir ratiſſés & lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, quand ils ſeront égoutés mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, & les paſſez ſur le feu en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, ſel, poivre, deux échalotes hachées, *mouillez* avec du bouillon, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les navets ſoient en marmelade épaiſſe, vous les paſſez au travers d'une paſſoire; pendant qu'ils cuiſent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du ſel, poivre, un peu de graiſſe du derriere de la marmite ou un peu d'huile, faites-les griller en les arroſant avec le reſtant de la marinade, ſervez ſur la purée de navets.

Côtelettes de Mouton à la mariniere.

Entrée

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles ſoient un peu courtes & épaiſſes, mettez-les dans une caſſerole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu riſſolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, mettez-y avec une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carote, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de ſariette & du perſil haché, peu de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre; lorſque les côtelettes ſont cuites & qu'il reſte peu de ſauſſe, vous dreſſez les côtelettes dans le plat

Du Mouton.

que vous devez ſervir, les oignons autour, & les filets de racine & de lard ſur les côtelettes.

Côtelettes de Mouton à la plucheverte.

Entrée.

Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, deux échalotes, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, & baſilic, paſſez-les ſur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauſſe & que les côtelettes ſoient cuites, alors vous les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez la ſauſſe au tamis & la dégraiſſez; remettez-la ſur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y auſſi une bonne pincée de perſil blanchi à l'eau bouillante, bien preſſé & haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-la juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauſſe blanche, ſervez ſur les côtelettes.

Côtelettes de Mouton en robe de chambre.

Entrée

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de ſel, un bouquet garni; quand elles ſont cuites, dégraiſſez le bouillon & le paſſez au tamis: faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir: prenez de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crême; envéloppez chaque côtelette

avec de cette farce, mettez-les sur une tourtière & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égouter de leur graisse, & servez dessous une bonne sausse claire. Du Mouton.

Côtelettes de Mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même : pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême, quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat. Entrée.

Haricot de Mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus longs, faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuiller à bouche de farine, faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée, ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu en la retournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon ; si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau, un peu chaude, mettez-en peu à la fois pour que le roux se puisse bien délayer en remuant toujours avec la cuiller jusqu'à ce que vous ayez mis le tout, assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de Entrée.

Du Mouton.

girofle, une gouſſe d'ail; faites cuire à petit feu; à moitié de la cuiſſon panchez votre caſſerole pour que la graiſſe vienne deſſus, ôtez-la avec une cuiller, & n'en laiſſez que le moins que vous pouvez; ayez des navets bien ratiſſés & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les cuire enſemble; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet, panchez encore la caſſerole pour ôter la graiſſe qui reſte; ſi la ſauſſe étoit trop longue il faut la faire réduire ſur un bon feu juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop liée, c'eſt-à-dire, qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'une crême double; dreſſez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par deſſus, arroſez le tout avec la ſauſſe.

Haricot de Mouton diſtingué.

Entrée. Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles pour qu'elles ſoient plus épaiſſes, ne laiſſez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes & les parez proprement, applatiſſez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym & baſilic, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre, ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de ſel, gros poivre, lorſqu'ils ſeront preſque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis, vos côtelettes étant cuites, dégraiſſez-en la ſauſſe & la paſſez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez ſoin que le ragoût n'aît point trop de ſel, faites-le réduire au point d'une ſauſſe, dreſſez les côtelettes dans le plat que vous devez ſervir, & le ragoût de navets par deſſus.

Epaule de Mouton en ballon.

Du Mouton. Entrée.

Déſoſſez-la & l'arrondiſſez, faites-la tenir à force de ficelle : vous la mettez après cuire dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, page 26, bien aſſaiſonnée ; quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez-la avec le même ragoût que vous ſervez au gigot & carré.

Epaule de Mouton de différentes façons.

Entrée.

Elle ſe met à l'eau, pour lors vous la laiſſez dans ſon naturel ; après lui avoir caſſé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni : quand elle eſt cuite, dégraiſſez le bouillon & le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer, mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reſte à la caſſerole, & ſervez cette ſauſſe deſſous l'épaule.

Elle ſe ſert cuite à la broche avec ſauſſe à la ciboulette, ſauſſe à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de Mouton en crouſtade.

Entrée

Caſſez-en les os par deſſous avec le dos du couperet : faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de ſel ; quand elle eſt cuite, retirez l'épaule de la cuiſſon pour en dégraiſſer la ſauſſe, faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le deſſus de l'épaule & la mettez refroidir ; mettez enſuite du bouillon dans la même caſſerole, pour en détacher tout ce qui reſte ; mettez-y après un peu de coulis, & paſſez cette ſauſſe au tamis dans une autre caſſerole que vous ferez chauffer quand vous ſervirez : vous prenez enſuite l'épaule de mouton que vous mettez ſur une tourtiére & la couvrez par-tout d'une farce, comme il eſt dit pour les côtelettes en robe de chambre.

page 56 ; vous pannez enſuite tout le deſſus de la farce, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiére ; quand elle eſt cuite & d'une belle couleur, retirez-la ſur un linge blanc pour l'eſſuyer de ſa graiſſe ; mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir, & la ſauſſe deſſous.

Du Mouton.

Epaule de Mouton à la Turque.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux oignons, quelques racines, un peu de ſel, & poivre ; quand elle eſt cuite, prenez un quarteron de ris que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuiſſon de l'épaule que vous paſſez au tamis ſans le dégraiſſer ; quand le ris eſt cuit & bien épais, mettez l'épaule ſur le plat que vous devez ſervir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris, couvrez tout le deſſus de l'épaule avec du ris, & ſur le ris vous y mettrez du fromage de gruyere rapé, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiére avec un bon feu deſſus ; ſervez avec une ſauſſe d'un coulis clair.

Epaule de Mouton au four.

Entrée. Lardez ſi vous voulez une épaule de mouton avec du petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule deux ou trois oignons en tranche, un panais & une carote coupée en zeſtes, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de baſilic, environ un bon demi-ſeptier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, ſel, poivre ; ſi l'épaule eſt larrdée de petit lard vous y mettrez moins de ſel ; mettez l'épaule deſſus & la faites cuire au four ; quand elle ſera cuite, vous en paſſe-

rez la sauſſe au tamis & en preſſerez fort les légumes pour qu'elles faſſent une petite purée claire pour lier la sauſſe, dégraiſſez cette sauſſe, & la ſervez deſſus l'épaule. *De Mouton.*

Epaule de Mouton à la ſainte Menehoult.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, oignons, racines, ſel, poivre; quand elle eſt cuite vous l'ôtez de ſa cuiſſon & l'égoutez, dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une sauſſe bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier ſur le feu & la verſez deſſus l'épaule, pannez-la mie de pain, arroſez doucement la mie de pain, avec du dégraiſſis de la cuiſſon de l'épaule, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiére avec un peu de feu deſſus; enſuite vous égouterez la graiſſe qui eſt dans le plat; eſſuyez les bords & ſervez deſſous une sauſſe claire à l'échalote, ou ſimplement un peu de jus avec du ſel, & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauſſe que vous mettez ſur l'épaule, prenez de la cuiſſon que vous dégraiſſez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre. Entrée.

Epaule de Mouton à la Rouſſie.

Ayez deux poignées de perſil en branche ſans ôter les queues & bien verds, lardez-en tout le deſſus de l'épaule, qu'elle ſoit bien couverte, mettez-la à la broche, quand le perſil ſera échauffé, vous avez du ſain-doux chaud que vous verſez légerement ſur le perſil avec une cuillier, & en mettez de tems en tems juſqu'à ce que l'épaule ſoit cuite; pour la ſervir vous

hacherez deux échalotes que vous mettrez dans
Du Mouton un peu de jus avec sel, gros poivre, faites chauffer, dreſſez la ſauſſe deſſous l'épaule.

Hachis de Mouton couvert.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoûtez-y une pincée de perſil haché; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui eſt cuite à la broche, levez-en toute la chair ſans toucher à la peau & à tout le deſſus, parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere, prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin & la mettez avec l'oignon, faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, arroſez le deſſus de l'épaule avec de la graiſſe ou du beurre, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiére avec du feu deſſus, dreſſez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Sauciſſon d'une épaule de Mouton.

Entrée. Déſoſſez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez deſſus une farce de godiveau de l'épaiſſeur d'un petit écu, & ſur cette farce arrangez deſſus des cornichons & du jambon coupés en filets, remettez un peu de farce deſſus ſeulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien ſerrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous

de girofle, oignons, carotes, panais, ſel, poivre; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauſſe & paſſez au tamis; faites-la réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier, ſervez ſur l'épaule. *Du Mouton.*

Du bout ſaigneux de Mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braiſe faite avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni; quand il eſt bien cuit vous le pouvez ſervir avec

Ragoût de navets.
Ragoût de concombre.
Ragoût de céleri.
Ragoût de paſſepierre ou ſauſſe hachée.
Sauſſe à l'Angloiſe.
Sauſſe à la ravigote.

Quand il eſt fendu, il ſe met dans le pot; après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, & panné de mie de pain, & ſervez deſſous une ſauſſe au verjus.

De la poitrine de Mouton de pluſieurs façons.

Elle eſt auſſi bonne dans le pot que le bout ſaigneux, & ſe fait griller de même, vous la faites auſſi cuire à la braiſe, entiere ou coupée par morceaux, & la ſervez avec un ragoût de navets; l'on en a fait auſſi un hanchepot. Voyez quene de bœuf en hanchepot, page 32. *Hors-d'œuvre.*

Du filet de Mouton en breſole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de tous ſes filandres & le coupez mince, mettez-le après dans une caſſerole, lit par lit, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, ſel, gros poivre, & le faites cuire à la braiſe à très-petit feu; quand il eſt cuit, vous le dégraiſſez & détachez les filets; ajoutez-y un peu de coulis dans la ſauſſe & ſervez.

Du Mouton.

Filet de Mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur; applatissez-les & mettés dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œuf; roulés vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier; quand elles sont cuites, servés dessous une bonne sausse.

Vous pouvés aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de Mouton en profitrol.

Coupés le filet en petits carrés, applatissés-les avec un couperet, & mettés dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 26; quand ils sont cuits, vous les pouvés servir en différentes sausses dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de salpicon.

Langue de Mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servés communément grillée, pour lors vous ôtés la peau & la fendez à moitié, faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; pannés-la & la faites griller, & servés après avec une sausse au verjus.

Langues de Mouton en papillotes.

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau &

nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec de tout l'assaisonnement dans du papier blanc & frottez d'huile, avec barde de lard dessus & dessous; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier. *Du Mouton.*

Langues de Mouton à la broche.

Prenés quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carote & un panais; quand elles sont presque cuites, ôtés-en la peau, & les lardés en travers avec du gros lard; pour le mieux, si vous voulés à la place de gros lard, vous piquerés tout le dessus avec du petit lard, embrochés-les dans un hatelet & l'attachés à la broche enveloppé avec du papier que vous graissez; quand elles seront cuites de belle couleur, servés-les avec une sausse faite de cette façon. Mettés dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & servés dessous les langues; si vous les prenés chez la Tripiere, ne les prenés point trop cuites, vous leur ferés prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalote avant que de les préparer comme les précédentes. NOTA d'œuvre.

Langue de Mouton à la Flamande.

Prenés deux ou trois oignons que vous coupés en tranches, passés-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, mettés-y une pincée de farine & mouillés avec un verre de vin blanc, un demi-verre

de jus, mettés-y auſſi des champignons, deux échalotes, perſil, ciboule, le tout haché très-fin; ſel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout enſemble un demi-quart d'heure, ayés trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchés & les fendés en deux ſans les ſéparer, mettés-les dans la ſauſſe pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles ayent pris goût & qu'il reſte peu de ſauſſe. Servés.

Du Mouton.

Langues de Mouton en cannellon.

Hors-d'œuvre. Prenés deux langues de mouton cuites à l'eau, coupés-les en cinq ou ſix morceaux d'égale groſſeur & dans leur longueur, faites leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, poivre, faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, perſil, ciboule, une échalote; le tout haché, & un peu de baſilic haché comme en poudre, liés de trois jaunes d'œufs, mettés égoutter les filets de langues de mouton, & les eſſuyés avec un linge, faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulés-les enſuite dans de la mie de pain, trempés-les après dans de l'œuf battu & les pannés, faites-les cuire de belle couleur dorée.

Langue de Mouton en Sur-tout.

Hors-d'œuvre. ou Entremets Mettés dans une caſſerole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, perſil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gouſſe d'ail le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre; faites lier cette ſauſſe ſur le feu, & un peu bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe; prenés deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides, coupés-les en filets minces, prenés le plat que vous devés ſervir, mettés

un peu de cette ſauſſe dans le fond, & enſuite un filet de langue ſur la ſauſſe, vous continuerés à mettre des filets de langues l'un ſur l'autre, & toujours de la ſauſſe entre chaque couche; finiſſés par la ſauſſe, bordés tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, pannés tout le deſſus avec de la mie de pain, & après avoir panné, vous arroſerés tout le deſſus avec du bon beurre chaud; mettés le plat ſur un petit feu pour faire migeoter, couvrés-le avec un couvercle de tourtiére & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain, quand il ſera d'une belle couleur dorée, panchés un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; eſſuyés-les bords, & ſervés. *Du Mouton.*

Langue de Mouton à la poële.

Epluchés trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendés-les par la moitié ſans les ſéparer, mettés-les dans une caſſerole avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis, ſi vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un inſtant & la paſſés au travers d'un tamis en la preſſant avec une cuiller, cette façon peut ſervir pour beaucoup de ragoûts Bourgeois où l'on veut éviter la dépenſe & la peine de faire un coulis; après avoir mis votre coulis vous y mettés auſſi un verre de vin blanc, perſil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons; le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, juſqu'à ce que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée ni trop claire. Hors d'œuvre.

Langues à la Gacoſgne.

Coupés par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayés un plat qui aille au feu, Hors d'œuvre.

mettés dans le fond un peu de coulis avec per-
Du mouton. sil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, des cham-
pignons; le tout haché très-fin, ſel, gros
poivre, arrangés deſſus les filets de langues &
les aſſaiſonnés deſſus comme deſſous, couvrés
tout le deſſus avec de la mie de pain, & ſur
la mie de pain vous y mettrez par-tout des pe-
tits morceaux de beurre gros comme des pois,
ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la
mie de pain de noircir à la chaleur du feu;
mettez le plat ſur un petit feu, couvrés-le
avec un couvercle de tourtiére & du feu deſ-
ſus, quand il ſera de belle couleur, ſervés à
courte ſauſſe.

Laugues au Gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon,
un demi-verre de vin blanc, un bouquet de
perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier,
un peu de thym, baſilic, une demi-gouſſe d'ail,
deux clous de girofle, ſel, gros poivre, fai-
tes-les bouillir pendant une demi-heure à très-
petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour
le gratin prenés un plat qui aille au feu, met-
tés-y dans le fond une farce de l'épaiſſeur d'un
écu, faite avec de la mie de pain, un mor-
ceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes
d'œufs crus, perſil, ciboule hachés, un peu
de coulis ou une cuillerée à bouche de bouil-
lon, ſel, gros poivre, mêlés le tout enſem-
ble, & mettés votre plat ſur un peu de cen-
dre chaude juſqu'à ce que votre farce ſe ſoit
attachée au plat; enſuite vous en égouterés le
beurre, eſſuyés les bords du plat, ſervés deſ-
ſus les langues avec leur ſauſſe.

Langue à la ſainte Menehoult.

Hors-d'œuvre Après qu'elles ſont cuites à l'eau, vous les
épluchés & fendés en deux ſans les ſéparer,
& les mettés prendre du goût en les faiſant

bouillir pendant une demi-heure avec un demi-ſeptier de lait, un morceau de beurre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; enſuite vous ôtés les fines herbes, & prenés le plus gras de la cuiſſon des langues pour les tremper dedans & les pannés de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, & les ſervés avec une ſauſſe piquante faite de cette façon: Mettés dans une caſſerole des zeſtes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, un morceau de beurre, paſſés-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; enſuite vous y mettés une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, ſel, poivre, faites bouillir la ſauſſe pendant un quart d'heure, dégraiſſés-la & la paſſés au tamis: cette ſauſſe peut vous ſervir pour toutes ſortes d'entrées de broche & grillées qui ont beſoin d'être relevées. Du Mouton.

Langues de Mouton à la Cuiſiniere.

Après les avoir fait griller comme il eſt dit à l'article des langues de mouton, mettés dans une caſſerole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, ſel, poivre, muſcade, tournés-la ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauſſe blanche: ſervés deſſous les langues. Hors d'œuvre.

Hatelet de langue de Mouton.

Prenés trois langues de mouton cuites à l'eau, coupés-les en morceaux carrés de même grandeur, paſſés-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, mouillés avec du coulis ſi vous en avés, ſinon Hors-d'œuvre

mettés-y un bonne pincée de farine & mouillés avec du bouillon, laissés bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sausse soit bien épaisse, vous y mettés ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sausse sur le feu sans qu'ils bouillent; mettés ensuite refroidir le ragoût & embrochés tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois, faites tenir toute la sausse après & les pannés de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre; quand ils sont grillés de belle couleur, servés à sec avec les brochettes.

Du mouton.

Des pieds de Mouton, comment accommoder.

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôter les gros os, mettés-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits & la sausse réduite, il ne faut point les dégraisser; mettés-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettés-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de Mouton à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtés le gros & les laissés entiers; mettés-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sausse, sur la fin remués-les, crainte qu'ils ne s'attachent, quand ils sont refroidis, trempés-les dans le restant de la sausse, & les pannés de mie de pain, faites-les griller, & les servés à sec, ou avec une sausse piquante & claire.

Pieds de Mouton à la ravigote.

Du Mouton. Hors-d'œuvre.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, ôtés-en les gros os, & les mettés dans une caſſerole avec bon beurre; un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, ſel, poivre, faites-les bouillir juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit preſque réduite; quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettés dedans votre ravigote, qui eſt compoſée de toutes ſortes de fournitures de ſalade, comme cerfueil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon de la civete; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirés-les de l'eau & les preſſés, hachés-les très-fin, ſervés-les dans le ragoût, que la ſauſſe ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnés d'un bon goût.

Pieds de Mouton farcis.

Hors-d'œuvre.

Ayés une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettés-les dans un peu de bouillon avec du ſel, poivre, une feuille de laurier thym, baſilic, une gouſſe d'ail, faites-les migeoter pendant une demi-heure, retirés-les & les déſoſſés le plus que vous pourrez, & à la place des os vous y ferés entrer une farce de cette façon; hachés un petit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain deſſechée, avec du lait, aſſaiſonnés de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, liés de trois jaunes d'œufs, après qu'ils ſeront farcis, ſi vous voulés les frire, trempés-les dans de l'œuf battu & les pannés de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, ſervés ſortant de la poële: ſi vous voulés les ſervir ſans être frit, vous les tremperés dans du beurre chaud, pannés-les de mie de pain, vous pouvés les faire griller ou leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devés ſervir avec un couvercle de tourtiére & du feu deſ-

sus, égoutés-en la graisse, s'il y en a, servés les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sausse d'un jus clair si l'on veut.

Du mouton.

Pieds de Mouton à l'Angloise.

Hors-d'œuvre. Prenés une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettés-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zeste, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût; quand ils seront bien cuits, mettés-les égouter, ôtés-en les os, & à la place vous avés autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettés-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avés ôté, dressés-les sur le plat que vous devés servir, mettés dessus une sausse piquante qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sausses.

Pieds de Mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliés faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtés l'os de la jambe & laissés le pied entier; si vous voulés les servir avec une sausse, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettés-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assés de goût, retirés-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse; dressés-les sur le plat que vous devés servir; mettés par-dessus telle sausse que vous jugerés à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, haché, & autres que vous

vous trouverés à l'article des sauſſes.

Pieds de Mouton en Sur-tout.

Du mouton.

Après les avoir fait cuire comme ci-deſſus, vous prenés le plat que vous devés ſervir qui doit aller au feu, mettés par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurés, pourvu qu'elle ſoit bonne & aſſaiſonnée de bon goût, arrangés les pieds deſſus cette farce, couvrés-les avec de la même farce, uniſſés le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panés avec de la mie de pain; mettés votre plat ſur un petit feu, & le couvrés avec un couvercle de tourtiére, & du feu deſſus juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée, égoutés-en la graiſſe, & ſervés dans le fond une ſauſſe claire piquante, qui eſt la premiere que vous trouverés à l'article des ſauſſes. Hors-d'œuvre.

Pieds de Mouton au Gratin.

Faites-les cuire dans de l'eau, & enſuite vous les mettés prendre du goût dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte ſauſſe, ôtés le bouquet & les ſervés ſur un gratin, comme celui des langues de mouton ci-devant page 68. Hors-d'œuvre.

Pieds de Mouton aux Concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il eſt dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant page 72, & à la place d'une ſauſſe, un ragoût de concombres, comme il eſt expliqué ci-après. Hors-d'œuvre; ou entrée.

Pieds de Mouton aux Concombres ou fricassée de Poulets.

Du Mouton.

Hors-d'œuvre.

Vous coupés chaque pied en trois morceaux après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettés-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dés que vous aurés fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel, pressés-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettés-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passé le tout ensemble sur le feu, & y mettés après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laissés bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sausse, mettés-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir goûtés s'il y a assés de sel & de vinaigre, ajoûtés-y un peu de gros poivre.

Pieds de Mouton au Basilic.

Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant page 72, mettés-les refroidir, & ensuite les trempés dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain; faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servés garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froid, vous mettés autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempés ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédens.

Pieds de Mouton à la ſauſſe Robert.

Du Mouton.

Prenez de l'oignon que vous coupés en filet, mettés-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre, faites le cuire à moitié, mettés-y enſuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés, mouillés avec du bouillon, un peu de coulis aſſaiſonné de ſel, poivre, quand votre ragoût eſt cuit, mettés-y de la moutarde, un filet de vinaigre & ſervés à courte ſauſſe. hors-d'œuvre

Des rognons de Mouton, comment les ſervir.

Ils ſe font cuire ſur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur paſſer au travers une petite brochette, aſſaiſonnés-les de ſel, poivre; quand ils ſont cuits, vous mettés deſſous une ſauſſe à l'échalotte. hors d'œuvre

Les rognons extérieurs appellés animelles, ſe ſervent pour entremets, ôtez la peau, coupés-les en tranches, & les faites mariner avec ſel, poivre, jus de citron, eſſuyés-les après & les farinés, faites-les frire, & ſervés garni de perſil frit.

De la queue de Mouton.

Elle ſe ſert cuite à la braiſe comme la langue de bœuf, page 16.

Queue de Mouton de pluſieurs façons.

Vous prenés cinq ou ſix queues de mouton après les avoir faites cuires dans une petite braiſe qui eſt compoſée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles ſont cuites de cette façon, elles peuvent vous ſervir à différens changemens; ſi vous voulez les mettre ſur le gril, quand elles ſont froides trempés-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, Entrée.

Du Mouton.

pannés-les enſuite avec de la mie de pain; quand elles ſont toutes pannées, trempés-les après dans de l'huile fine, ou de la graiſſe du derriere du pot, qu'elle ſoit tiede, repannés-les une ſeconde fois, & les mettés griller à petit feu, ayez ſoin de les arroſer ſur le gril, avec le reſte de l'huile ou graiſſe; quand elles ſont grillées de belle couleur, ſervés-les à ſec ou avec une petite ſauſſe claire à l'échalote.

Si c'eſt pour ſervir frites, quand elles ſont cuites & refroidies, comme il eſt dit ci-deſſus, pannés-les ſimplement dans des œufs battus, trempés-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur, ſervés-les avec du perſil frit.

Etant cuites à la braiſe elles ſe ſervent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvés auſſi les mettre au palmeſan, pour lors il faut très-peu de ſel dans la braiſe, vous prenés le plat que vous devez ſervir, mettés dans le fond un peu de coulis, & du palmeſan rapé, arrangés les queues de mouton deſſus, mettés deſſus les queues un peu de ſauſſe & du palmeſan, il faut les faire migeoter un quart-d'heure ſur le feu & paſſés la pêle rouge par-deſſus pour les glacer, ſervés de belle couleur à courte ſauſſe.

Queues de Mouton au ris.

Entrée.

Ayés cinq belles queues de mouton, mettés-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, faites-les cuire à petit feu, & les retirés enſuite de leur braiſe pour les mettre égouter & refroidir, prenés environ ſix onces de ris bien épluché, que vous lavés pluſieurs fois à l'eau tiéde en le frottant avec les mains, mettés-le dans une petite

marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passés-le au tamis sans le dégraisser, & s'il n'y en avoit point assés, vous en mettrés un peu d'autre, faites cuire le ris à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirés le fond du plat que vous devez servir avec un peu de ris, arrangés les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrés-les toutes avec le restant du ris en leur conservant à chacune leur forme de queues, dorés un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettés le plat sur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtiére couvert d'un bon feu, laissés-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le ris soit en croute; alors vous panchés un peu le plat pour en égouter la graisse; essuyés les bords & servés. Du Mouton.

Queues de Mouton à la Prussienne.

Prenés quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un choux, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante & le retirés à l'eau fraîche, pressez le choux & le coupés en plusieurs morceaux que vous ficelés chacun dans leur particulier; coupés aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficelés-les, mettés-les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard, & six gros oignons par dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, peu de sel, gros poivre, mouillés avec du bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupés de mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passés-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettés entrée.

égouter ; mettés une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croutons, faites-la rousſir & mouillés avec du bouillon de la cuiſſon des choux & un filet de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraiſſés-le & le paſſés au tamis. Quand les queues ſeront cuites & qu'il n'y reſte plus de ſauſſe, mettés-les égouter, eſſuyés le tout avec un linge ; dreſſés les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croutons par deſſus les choux : ſervés la ſauſſe par-deſſus.

Du Mouton.

Queues de Mouton aux choux à la Bourgeoiſe.

Entrée. Faites cuire cinq ou ſix queues de mouton dans une petite braiſe légere, faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros choux, retirés-le à l'eau fraîche & le preſſés, ôtés-en le trognon, hachés le choux ; coupés en petits dés un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettés-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, paſſés-les enſemble & les mouillés avec un peu de bouillon ſans ſel, laiſſés cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que les choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié, mettés égouter les queues, eſſuyés-les avec un linge, dreſſés-les dans le plat un peu diſtanciées les unes des autres ; couvrés chaque queue avec du ragoût. Servés chaudement.

CHAPITRE. V.

DU VEAU.

Détail de ses Parties.

Du Veau.

LE Veau eſt d'une grande utilité en cuiſine, il fournit de quoi diverſifier une table ; voici les parties dont nous faiſons uſage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la freſſure qui comprend le moût, le cœur, & le foie ; la fraiſe, les pieds, le ris, la longe avec le caſi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moëlle, dite amourette.

De la tête de Veau, comment accommodée.

hors-d'œuvre.

Après lui avoir ôté ſes machoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche : délayés dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, aſſaiſonnés-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carotes, panais ; quand la tête eſt bien cuite, mettés-la égouter, découvrés la cervelle & la ſervés avec une ſauſſe au vinaigre ; *vous pouvez auſſi quand* elle eſt cuite ; comme ci-devant, la ſervir avec pluſieurs ſauſſes différentes, comme ſauſſe à la poivrade, ſauſſe à la ravigote, ſauſſe à l'Italienne.

Tête de Veau farcie à la Bourgeoiſe.

entrée ou entremets froid.

Ayés une tête de veau avec ſa peau bien blanche & bien échaudée, enlevés la peau de

Du Veau.

dessus la tête, & prenés garde de la couper, vous désossés ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues, faites une farce avec sa cervelle, de la ruëlle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin, assaisonnés avec du sel, gros poivre, persil, ciboule haché, une demi-feuille de laurier, thym, & basilic, haché comme en poudre; mettés-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liés cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés, prenés la langue, les yeux, dont vous ôtés tout le noir, les bajoues, épluchés le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupés en filets ou en gros dés, & les mêlés dans votre farce, mettés-la peau de la tête de veau sans être blanchie dans une casserole, les oreilles en dessous, & la remplissés avec votre farce; ensuite vous la cousés en la plissant comme une bourse, ficelés-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle, mettés-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-septier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre; faites-la cuire à petit feu pendant trois heures, lorsqu'elle est cuite, mettés-la égouter de sa graisse & l'essuyés bien avec un linge, après avoir ôté la ficelle, passés une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoûtés-y un peu de coulis si vous en avez, & y mettés un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sausse, servés sur la tête de veau.

Si vous vouliés vous servir de cette tête de veau pour entremets froid; il faudroit y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, & moins de bouillon; laissés-la refroidir dans sa cuisson, & servés sur une serviette.

Tête de Veau à la sainte Menehoult.

Du *Veau.* Entrée.

Otés-en les machoires & coupés le museau jusqu'auprès des yeux, mettés-la dans une marmite avec de l'eau & la faites écumer comme un pot au feu, ensuite vous y mettrés un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite, vous la tirés pour la bien égouter, ôtés les os qui sont sur la cervelle, dressés-la sur le plat que vous devez servir, mettés sur toute la tête une sausse de cette façon: mettés dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayés le tout ensemble, & y ajoûtés un demi-verre de bouillon: faites lier la sausse sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettés-en par-tout dessus la tête, pannez-la de mie de pain, arrosés après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiére qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égouter la graisse, essuyés les bords, servés, dans le fond une sausse piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sausses.

Les yeux de Veau, comment les servir.

Hors d'œuvre.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons, si vous les mettés à la sainte Menehoult, pannés-les, faites-les griller & servés dessous une sausse à la poivrade: *étant cuits* à la braise comme

Du Veau. ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons, ou un salpicon.

Langue de Veau de différentes façons.

hors-d'œuvre. La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 26.

Cervelle de Veau en matelote.

hors-d'œuvre. Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût & lié de coulis, servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée; *elle se sert encore* pour entremets quand elle est marinée, faites-la frire, & servés garni de persil frit.

Cervelle de Veau au soleil.

hors-d'œuvre. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettés-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic; la cuisson faite, coupés chaque morceau de cervelle en deux & les trempés dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc & du sel fin; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & la pâte croquante: servés chaud.

Oreilles de Veau de pluſieurs façons : elles ſe ſervent avec différentes ſauſſes, quand elles ſont cuites dans une braiſe blanche.

Du Veau.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir & les épluchés après, pour qu'il ne reſte point de poil, faites la braiſe de cette façon, mettés dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou de verjus en grain, ſi vous êtes dans le tems, un bouquet garni, ſel, & quelques racines, faites cuire dédans les oreilles, couvrés-les de bardes de lard. C'eſt ce que l'on appelle braiſe blanche.

hors-d'œuvre

Quand elles ſont cuites, ſervés avec ſauſſe piquante.

Quand elles ſont cuites, vous en faites auſſi des menus droits : vous pouvez encore *les farcir*, les tremper dans des œufs battus, *pour les panner & ſervir frites.*

De telle façon que vous les mettiés, faites-les toujours cuire à la braiſe auparavant.

Oreilles de Veau aux pois.

Prenés-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirés à l'eau fraîche ; quand elles ſont bien épluchées faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, ſel, poivre, un bouquet de perſil, deux de giroflés, une pointe d'ail, une feuille de laurier ; quand elles ſont cuites & blanches vous les ſervés avec le ragoût de pois qui ſuit : Prenés un litron & demi de petits pois, que vous paſſés ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, & ciboule, mettés-y une pincée de farine, & mouillés moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu, quand ils ſont cuits mettés-y gros comme une noix de ſucre,

Entrée.

un peu de sel fin, si vous avez du coulis mettés-en une cuillerée, que votre ragoût ne soit point clair, & servés sur les oreilles de veau.

Du Veau.

Oreilles de Veau au fromage.

Prenés six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirés-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui sont restés, mettés-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, mettés-les égouter, faites une farce avec une poignée de mie de pain, que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-septier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé, tournés jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettés-la refroidir, & y mettés ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles; après vous tremperés les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les panner moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé, mêlés ensemble, arrangés-les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiére, essuyés les bords du plat. Servés sans sausse.

Hors-d'oeuvre ou Entremets.

Oreille de Veau à la Tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendés-les par le gros bout sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerés à chacune une brochette en travers; mettés-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes; quand elles seront cuites & bien égoutées, trempés-les dans du

Hors-d'oeuvre

beurre chaud & les pannés de mie de pain, faites-les griller en les arrosant légérement avec le reste du beurre où vous les avés trempées; quand elles seront de belle couleur, servés-les avec une sausse claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalote hachée, sel, gros poivre. *Du Veau.*

Fressure de Veau à la Bourgeoise.

Prenés la fressure, qui comprend le mou, le cœur, & la rate, que vous coupés par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettés-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passés-la sur le feu & y mettés une pincée de farine, mouillés après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettés-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait, faites lier sur le feu, & avant que de servir mettés-y un filet de verjus.

Foie de Veau de différentes façons.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servés dessous une sausse au petit maître. *Hors-d'heuvre*

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 26, piqué de gros lardons; quand il est cuit vous le servés aussi avec la même sausse.

Foie de Veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre, quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez *Entrée.*

Du Veau.

après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-septier de vin; faites bouillir un instant la sausse, en servant un filet de vinaigre.

Foie de Veau à la Bourgeoise.

hors-d'heuvre ou entrée.

Coupez par tranches un foie de veau & le mettez dans une casserole avec de l'échalote, persil, ciboule hachés, un morceau de beurre: passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus; quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sausse, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir. Et servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon: après l'avoir coupé en tranches, vous les mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de Veau en crépine.

hors-d'heuvre ou entrée.

Coupez en petit dez deux gros oignons, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-septier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés; pilez le tout ensem-

ble ; prenez une moyenne caſſerole, mettez des bardes de lard dans le fond & une crépine de cochon deſſus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche, & bien preſſée avec vos mains pour en faire ſortir l'eau ; mettez dans la crépine toute votre farce, unifſez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir enſemble, couvrez la caſſerole d'une feuille de papier, & d'un couvercle, faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure, enſuite vous égoutez la graiſſe, & tirés en douceur ſur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, & l'eſſuyez du reſtant de ſa graiſſe, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez par deſſus une bonne ſauſſe un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus. De Veau.

Foie de Veau à l'Italienne.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du perſil, ciboule, champignons, une demi-gouſſe d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic hachés comme en poudre ; prenez une moyenne caſſerole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, aſſaiſonnez par deſſus avec du ſel, gros poivre, huiles fines, un peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon juſqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'aſſaiſonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la premiere ; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, enſuite vous le retirez de la caſſerole avec une écumoire, dégraiſſez la ſauſſe, mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la ſauſſe ſur le feu en la tournant avec une cuillere ; ſi elle étoit trop cou- hors-d'œuvre ou entrée.

Du Veau.

te, vous y ajoûterez un peu de jus, mettez le foie dans la sausse pour le faire chauffer, dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de Veau & des pieds, comment les accommoder.

hors-d'heuvre Ils se mettent de la même façon & souvent ensemble; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous le faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. Voyez page 79.

Fraise de Veau de différentes façons.

hors-d'heuvre Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons; si vous voulez la servir frite, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte & la faites frire, & servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin, délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différente sausse; quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu dans la sausse où vous la voulez servir, qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissée.

Beignets de fraise de Veau.

hors-d'heuvre Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle; quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez, coupez-la par petits bouquets & la mettez

mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiédir la marinade; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraises & les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après; quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée. *Du Veau.*

Fraises de Veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau comme la précédente, quand elle sera cuite & égoutée, dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupez en dez avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits & qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraise & la faites migeoter ensemble, jusqu'à ce que la sausse soit bien liée, faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyere rapé, deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir, faites-le attacher sur un petit feu, ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de largeur d'un doigt, passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde, faites lier cette sausse sur le feu qu'elle soit un peu épaisse, mettez-la sur la fraise, pannez tout le dessus moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiére; il faut qu'elle soit d'une belle

hors d'heuvre ou entrée.

couleur dorée, & qu'il ne reste point de fausse.

Du Veau.

Pieds de Veau de plusieurs façons.

hors. d'heuvre

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise : si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égoutés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassées de poulets.*

hors. d'heuvre

Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure à petit feu, la sausse étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon, faites lier sans bouillir, & servez.

Si vous voulez les servir *en Menus droits.*

hors. d'heuvre

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 28.

Pieds de Veau à la Camargot.

hors-d'heuvre

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau, quand ils sont cuits & bien égoutés, mettez-les dans une casserolle avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalote haché, un verre de bouillon, faites-les migeoter une demi-heure à petit feu ; avant que de servir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la sausse, une pincée de persil blanchi haché, & si la sausse n'a point assez d'acide, vous y

remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte ſauſſe. Du Veau.

Pieds de Veau à la ſainte Menehoult.

Fendez par le milieu avec le coupéret quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de ſain-doux, un poinçon d'eau-de-vie, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, une pincée de coriande, faites-les cuire à petit feu, lorſqu'ils ſont cuits, & qu'il n'y a que peu de ſauſſe, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les panner de mie de pain, arroſez légérement le deſſus de la mie de pain avec la même graiſſe, faites-les griller de belle couleur, & vous les ſervirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets. hors d'heuvre ou entremets.

Pieds de Veau frit.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui ſe fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & du ſel, quand ils ſont cuits vous les mettez mariner, avec un morceau de beurre manié de farine, ſel poivre, vinaigre, ail, échalote, perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic; quand ils ont pris du goût ſuffiſamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire, ſervez garni de perſil frit. Entrée.

Uſage des ris de Veau, & comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts. Vous les faites dégorger dans l'eau tiéde, & les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos. Entremets.

On en ſert piqués de petit lard cuit à la broche, *ou en fricandeau.*

Du Veau.

Ris de Veau à la Pluche-perte.

hors. d'heuvre ou Entremets

Prenez trois ou quatre ris de veau ſuivant qu'ils ſont gros, faites-les dégorger à l'eau tiéde, & les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet; laiſſez les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de baſilic, ſel, poivre; lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauſſe au tamis, faites-la réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, faites lier ſur le feu, que la ſauſſe ſoit d'une conſiſtance comme une crême double, mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi haché très-fin, dreſſez les ris de veau dans le plat & la ſauſſe & par-deſſus; ſervez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de Veau à la Lyonnoiſe.

hors. d'heuvre ou Entremets.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardée, coupez-le en lardons & le mettez dans une caſſerole pour le faire ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit; enſuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une caſſerole avec du bon bouillon, un bonquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, pointe de ſel, faites cuire les ris de veau une demi-heure, paſſez leur cuiſſon dans un tamis & la dégraiſſez, remettez-la ſur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le deſſus des ris de veau, mettez un demi-verre

de bouillon dans la caſſerole avec deux cuillerées, à bouche de verjus, détachez ce qui reſte dans la caſſerole, enſuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir, ſervez deſſous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets. Du Veau.

Ris de Veau aux Fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux échalotes, maniez toutes ces fines herbes, avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, ſel fin, gros poivre, faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans pluſieurs endroits par deſſus pour y faire entrer le beurre avec toute les fines herbes, mettez-les ris dans une caſſerole avec quelques bardes de lard par-deſſus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu qu'ils ne faſſent que migeoter; quand ils ſeront cuits, dégraiſſez la ſauſſe qui doit être courte, ſervez deſſus les ris de veau, ſi vous avez une cuillerée de coulis vous la mettrez dans la ſauſſe, elle n'en ſera que mieux. hors-d'heuvre ou entremets.

Ris de Veau en Caiſſes.

Prenez deux ris de veau s'ils ſont gros ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiéde, & enſuite blanchir en les faiſant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet & coupez-les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, perſil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, ſel, gros poivre; il faut faire ſept ou huit petites caiſſes de papier de longueur de trois doigts, frottez-les en deſſous avec de l'huile, mettez les ris hors-d'heuvre ou entremets.

Du Veau.

de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses ; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pêle s'il étoit trop fort ; quand ils sont cuits mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de Veau en Hatelet.

hors-d'œuvre ou entremets.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines, & carrées de largeur d'un doigt, faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dez, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché ; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sausse ; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel avec du gros poivre, ne dégraissez point le ragoût ; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sausse soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez le du feu, étant à moitié refroidi ; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent, ou de petites brochettes de bois : faites-y tenir toute la sausse, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée ; servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de Veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiéde pendant une heure, & les faites blanchir, un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une caſerole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de farine, avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gouſse d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de perſil, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, faites tiédir la marinade en remuant le beurre, juſqu'à ce qu'il ſoit fondu; enſuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laiſſer mariner une heure & demie ou deux heures, mettez-les égouter & eſſuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur; lorſqu'ils ſont retirés, vous jettez du perſil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous ſervez autour des ris. Toutes ſortes de marinades ſe font de même.

Veau. Dix

Demi-heure ou environ.

Ris de Veau en ragoûts.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou ſix morceaux & le mettez dans une caſerole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail; paſſez-les ſur le feu, & y mettez enſuite une pincée de farine mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, aſſaiſonez de ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraiſſez-le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis, ce ragoût vous ſert à garnir toutes ſortes d'entrées de viande & de tour-

Entremets.

Du Veau.

tes ; si c'est pour tourte, il faut faire la sausse un peu plus grande, ce ragoût vous sert aussi pour entremets, pour lors il faut deux ris, & à la place du coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraisez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne, servez à courte sausse ; & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de Veau, il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire *des rôties de tourtes*, *des cannelons*, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce ; vous en faites aussi *des omelettes*.

Longe de Veau de plusieurs façons.

Grosse entrée. La longe de veau se sert pour grosse piéce de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard, servez avec la même sausse.

Le casi se prépare de la même façon.

Casi de Veau à la crême.

Grosse entrée. Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entiere, une feuille de laurier, thym basilic, quatre clous

clous de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre; faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le casi & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égoutez & bien essuyez, couvrez-le de papier bien beurré, faites-le cuire à la broche, servez-le avec une sausse piquante de cette façon : Passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis. Servez dessous le casi. *Du Veau.*

La longe & le cuisseau se préparent de même à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

Casi glacé.

Pour le glacer vous le piquez de petit lard & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la Bourgeoise, page 111. *Entrée.*

Casi à la daube.

Vous l'assaisonnez & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daube se font de même. *Entrée froid.*

Casi à l'étouffade.

On le met comme la ruelle de veau entre deux plats, page 111. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la sausse très-courte pour qu'elle se mette en gelée. *Entrée ou Entremets froid.*

Poitrine de Veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulets, vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans de l'eau & la faites blanchir, passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, *Entrée*

un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

Du Veau.

Quand elle eſt cuite & dégraiſsée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en ſervant.

Entrée. *Elle ſe met auſſi aux choux avec petit lard*, vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites auſſi blanchir un choux & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun à ſon particulier, & faites cuire le tout enſemble avec bon bouillon, n'y mettez point de ſel par rapport au petit lard.

Quand le tout eſt cuit, retirez le choux & la viande que vous dreſsez dans la terrine que vous devez ſervir; dégraiſsez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la ſauſse ſi elle eſt trop longue, goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointe d'aſperges : *Les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, & mettez dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet, paſsez-les ſur le feu & mouillés de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre, ſervez à courte ſauſse.

Poitrine de Veau au roux.

Entrée. Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laiſsez entiére, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il eſt roux de belle couleur,

mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & enſuite le veau que vous faites cuire à petit feu, aſſaiſonné de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande eſt cuite, dégraiſſez la ſauſe, ſervez à courte ſauſe. *Du Veau.*

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les Pigeons aux roux ſe font de la même façon.

Elle ſe ſert auſſi marinée frite, vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une caſſerole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine, mettez ſel, poivre, vinaigre, perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau, faites tiédir la marinade ſur le feu en la remuant ſans ceſſe, vous y mettez enſuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'eſſuyer & la fariner, faites-la frire; quand elle eſt cuite, vous ſervez garni de perſil frit. Toutes ſortes de marinades ſe font de la même façon, comme celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de Veau au Verd-prez.

Prenez une poitrine de veau & en coupez les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail, paſſez-les ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les tendrons ſoient cuits, & qu'il ne reſte *Entrée.*

Du Veau. preſque plus de ſauſe, ne dégraiſez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oſeille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, preſſez-la fort pour qu'il ne reſte point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, enſuite vous la preſſez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, paſſez-le au tamis & vous en ſervez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaiſon dans les tendrons, faites lier ſur le feu ſans bouillir comme une fricaſſée de poulets; ſi la ſauſe étoit trop liée vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de Veau au baſilic.

Entrée. Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, un peu de thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, poivre; quand elle eſt cuite, faites réduire la ſauſe juſqu'à ce qu'elle ſoit par-tout attachée à la viande, retirez la viande de la caſſerole ſur un aſſiette pour la mettre refroidir; enſuite vous tremperez chaque morceaux dans de l'œuf battu comme une omelette, pannez-les à meſure avec de la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & les ſervez garni de perſil frit.

Vous pouvez faire la même choſe avec une poitrine en ragoût qui a déja été ſervie, & même les reſtes d'une fricaſsée de poulets & de pigeon.

Poitrine farcie.

Entrée. Il faut qu'elle ſoit coupée exprès, c'eſt-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos, couſez la peau pour que la farce ne ſorte pas, vous la ferez cuire à la

broche ou à la braise, servez-la avec telle sausse ou ragoût de légumes que vous voudrés, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c. Du Veau.

Poitrine à l'Allemande.

Après l'avoir faite blanchir vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressés sur le plat, & renversés la peau sur ses côtés pour laisser les tendrons à découvert, versés par dessus une sausse à l'Allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin, faites bouillir un instant & y mettés un peu de gros poivre. Entrée.

Si vous voulés une sausse plus simple, prenés la cuisson de la poitrine que vous dégraissés & passés au tamis, mettés-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché, faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettés après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêts à servir, que la liaison est faite, vous y mettés une pincée de persil blanchi très-fin. Entrée.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la servés avec telle sausse ou ragoût que vous jugés à propos. Entrée.

Du Veau.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Entrée. Coupés une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gouſse d'ail, peu de ſel; pendant qu'elle cuit, vous faites auſſi cuire un demi-litron de lentilles ou des pois ſecs avec de l'eau ou du bouillon; quand ils ſont bien cuits vous les paſsés en purée au travers d'une étamine; ſi c'eſt une purée de pois, avant que de les paſser vous aurés une poignée d'épinards cuits à l'eau, preſsés & pilés, que vous mettés dans les pois pour que la purée en ſoit verte, & les paſserés enſuite en les mouillant avec la cuiſson des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrés les tendrons & le petit lard dans la purée, faites réduire ſur le feu; ſi la purée étoit trop claire, ſervés dans une terrine.

Côtelettes de Veau à la Lyonnoiſe.

Entrée. Prenés un carré de veau que vous coupés par côtelettes, après les avoir apropriées, vous les lardés d'anchois, de lard & de cornichons, aſsaiſonnés de ſel & de gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de ſel, & gros poivre, perſil, ciboule, échalote, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles ſont cuites, ſervés-les avec une ſauſse de cette façon: mettés dans une caſserole, perſil, ciboule, échalote, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon, faites lier la ſauſse ſur le feu, en ſervant mettés-y un jus de citron.

Côtelettes de Veau grillées.

Du Veau.

Coupés un carré de veau en côtelettes & les parés proprement ſans être trop longues, mettés les mariner une heure avec ſel, gros poivre, champignons, perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; enſuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain, mettés-les griller à petit feu en les arroſant avec le reſtant de la marinade; quand elles ſeront cuites de belle couleur, ſervés deſſous une ſauſſe d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, vous pouvés encore les ſervir ſans ſauſſe. Hors d'œuvre. ou Entrée.

Côtelettes de Veau au petit lard.

Entrée.

Prenés un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupés-le par tranches & le mettés dans une caſſerole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, faites un peu riſſoler le lard & y mettés des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les riſſolant à petit feu avec le beurre; ayés ſoin de les retourner de tems en tems juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, ôtés-les de la caſſerole avec le petit lard pour les mettre ſur une aſſiette, ôtés-la moitié de la graiſſe, & mettés dans la caſſerole deux échalotes, une pincée de perſil haché, peu de ſel, gros poivre, mouillés avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir & réduire à moitié, remettés-y les côtelettes avec le petit lard & une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier ſur le feu ſans bouillir, en ſervant mettés-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de Veau marinées.

Coupés un carré de veau par côtes, faites- Entrée.

Du Veau.

les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-ſeptier d'eau, ſel, poivre, deux gouſſes d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle, perſil & ciboule; après vous les égoutés, eſſuyés & farinés; faites-les frire dans une friture neuve, ſervés garni de perſil frit; ſi la friture eſt vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans juſqu'à ce qu'il ne reſte point de ſauſſe, ôtés tous les ingrédiens qui ont ſervi à donner du goût; farinés les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne ſe pratique, que parce qu'elles ſe noirciſſent avant que d'être cuites quand la friture eſt vieille.

Côtelettes en Poires.

Entrée.

Il faut les couper très-épaiſſes & faire un trou du côté de la côte, que vous agrandiſſés avec le doigt pour y mettre un peu de ſalpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dés avec du petit lard coupé de même & manié avec perſil, ciboule, échalotes & champignons hachés; ſel, gros poivre: couſés les côtelettes pour que le ragoût ne ſorte pas & les mettés cuire dans une caſſerole avec barde de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc; quand elles ſont cuites il faut les dreſſer ſur le plat la côte en l'air, paſsés la ſauſſe au tamis après l'avoir dégraiſsée, mettés-y un peu de coulis pour la lier. Servés ſur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Entrée, ou Hors d'œuvre.

Coupés les côtelettes un peu minces & les mettés dans des carrés de papier blanc, avec ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillés le papier autour

de la côtelette & laiſsés ſortir le bout, beurrés le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu ſur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée deſſous les côtelettes, ſervés avec le papier qui les enveloppe. Du Veau

Filet de Veau tôt fait.

Prenés du veau cuit à la broche que vous coupés en filets le plus mince que vous pouvés, mettés-les dans une caſserole avec perſil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine, remués le tout enſemble ſur le feu juſqu'à ce que la ſauſse ſoit bien liée ſans que l'huile paroiſse; en ſervant un jus de citron, ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la ſauſse ſe tourneroit en huile. Entrée.

Ruelle de Veau à la coene.

Prenés de la ruelle de veau, que vous coupés par morceaux en tranches & les piqués de lard, aſſaiſonnés de ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, prenés de la coene de lard nouveau qui ne ſente rien, coupés-les par morceaux, mettés dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de coene, continués juſqu'à la fin, mettés enſuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie, faites cuire ſur des cendres chaudes quatre à cinq heures, & ſervés comme du bœuf à la mode. Entrée.

Ruelle de Veau à la crême.

Prenés de la ruelle de veau que vous coupés en pluſieurs morceaux, de la groſseur de la moitié d'un œuf, lardés chaque morceau en travers avec du gros lard aſſaiſonnés de ſel, fines épices, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, mettés les dans une Hors-d'œuvre.

Du Veau.

caſserole avec un peu de beurre ; paſsés-les ſur le feu & y mettés une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc ; faite cuire & réduire à courte ſauſse, en ſervant mettés-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Pain de Veau.

Prenés une livre de ruelle de veau, autant de graiſse de bœuf que vous hachez enſemble, mettés-y perſil, ciboule, échalotes, le tout haché, ſel, poivre, deux œufs crus entiers, un poinçon de crême, foncés une paupetognière avec des bardes de lard, mettés votre farce dedans ; ſi vous avés un ragoût de viande, ou de légumes qui ſoit cuit & refroidi vous pouvés le mettre dans le milieu de la farce ; couvrés la barde de lard & faites cuire au four ; quand il eſt cuit, retirés-le en douceur dedans la paupetognière pour ne la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne ſauſse claire & un peu piquante.

Paupiettes.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Vous coupés des tranches de veau de largeur de deux doigts & longues au moins de trois, vous les applatiſsés avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſses qu'un petit écu, mettés ſur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrés, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de ruelle de veau, autant de graiſse de bœuf, un peu de perſil, ciboule, une échalote ; lorſque le tout eſt haché très-fin, vous y mettés deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, ſel, poivre, étendés-la ſur les paupiettes & les roulés, mettés ſur chaque paupiette une barde de lard & les ficc-

les, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles seront cuites panés-les dessus de bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, servés une sausse d'un jus clair assaisonnée de bon goût. *Du Veau.*

Paupiettes à la braise.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettés point de bardes de lard dessus, vous les mettés dans le fond d'une casserole, arrangés vos paupiettes sur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de sel, gros poivre, la cuisson faite, dressés-les dans le plat que vous devés servir, dégraisés la sausse de leur cuisson, passés-la au tamis, & la servés dessus. *Hors d'œuvre, ou entrée.*

Brezolles.

Coupés de la ruelle de veau le plus mince que vous pouvés, de la largeur d'un doigt & suffisamment pour garnir le plat que vous devés servir, ayés du persil, ciboule échalotes hachées très-fin, prenés une casserole, mettés dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec des fines herbes hachées, sel, gros poivre, arrangés dessus un lit de ruelle de veau mince, après vous recommencés à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettés de la ruelle de veau dessus, & continués de cette façon jusqu'à définition, couvrés le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrés la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie; à la moitié de la cuisson vous y mettrés un demi-verre de vin blanc; quand elles seront cuites vous les servirés avec le fond de leur sausse bien dégraissée. *Hors d'œuvre, ou entrée.*

Du Veau.

Noix de Veau en caiſſes.

Hors d'œuvre. ou entrée

Coupés de la ruelle de veau de l'épaiſſeur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, faites une caiſſe de papier blanc de la grandeur que vous avés de viande, beurrés-la par-tout en dehors, mettés-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, mettés votre caiſſe ſur le gril avec une feuille de papier beurrée deſſous pour les faire cuire ſur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle, ſi le feu étoit trop fort vous l'abbattés un peu avec la pêle, lorſque la viande eſt cuite d'un côté vous la retournés de l'autre; ſervés avec la caiſſe de papier, après y avoir mis par deſſus, bien légérement, un filet de vinaigre blanc.

Noix de Veau à la Chantilli.

Hors d'œuvre. ou entrée.

Elles ſe font en coupant de la ruelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les aſſaiſonnés d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulés-les & les enfilés dans un hatelet; faites-les cuire à la broche, vous les ſervirés avec une ſauſſe claire aſſaiſonnée d'un bon goût.

Uſage du cuiſſeau de veau.

Le cuiſſeau qui comprend la ruelle & le jarret, eſt pour ainſi dire l'ame de la Cuiſine, puiſque l'on tire avec;

Le jus de Veau.
Les reſtaurans.
Les conlis Bourgeois.
Le coulis de Bécaſſes.
Et toutes ſortes de ſauſſes.

Les coulis de perdrix.

Du Veau.

Comme :

Sauſſe au Brochet.
Sauſſe à la Carpe.
Sauſſe à l'Anguille.
Et toutes ſortes de petites ſauſſes dans le goût nouveau.

A donner du corps à pluſieurs petites braiſes.

A faire des farces, & des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret ſe met à la boiteuſe, & ſert auſſi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis Bourgeois, mettés dans le fond d'une caſſerole des petits morceaux de lard, & de la ruelle de veau ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous vous voulés tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettés une livre pour demi-ſeptier, vous vous réglerés là-deſſus, mettés après deux ou trois oignons, autant de racines; mettés la caſſerole bien couverte ſur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jetter ſon jus, faites-la aller enſuite à plus grand feu, juſqu'à ce que la viande ſoit prête à s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la caſſerole, & vous faites un beau gratin.

Vous retirés enſuite votre viande & vos légumes ſur un aſſiéte, & mettés dans la caſſerole un morceau de beurre & de farine, ſuivant la quantité que vous voulés tirer du coulis, *plein une cuiller à bouche pour demi-ſeptier.*

Tournés ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau, & vous mouillerés enſuite avec du bouillon chaud.

Du Veau.

Vous remettrés dedans la viande que vous avés tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu, dégraissés souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerés à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous jugerés à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair; ni trop épais, & qu'il ne sente point l'attaché; c'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurés point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrés faire, il n'y a que le changement de viande que vous mettés dedans qui en change les noms; *mais tel* coulis que vous tirerés, il faut, toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, & des morceaux de veau mince par dessus, faites-les suer à très-petit feu, & attachés ensuite sans être brûlé, & le mouillés avec du bouillon, faites-le bouillir une demi-heure, ensuite vous le passerés au tamis, & vous vous en servirés à ce que vous jugerés à propos.

Toutes sortes de jus se font de la même façon.

Ruelle de Veau entre deux plats.

Entrée. Vous prenés un morceau de ruelle de veau le plus épais que vous pourrés pour faire un bon plat; lardés-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre.

Mettés le veau dans une casserole bien couverte, faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu, dégrais-

ſés le peu de ſauſe qu'il a rendu, & la ſervés ſur votre morceau de veau. Du Veau.

Si vous avés du coulis, vous pouvés en mettre dans votre ſauſe, elle n'en ſera que meilleure.

Fricandeau de Veau à la Bourgeoiſe.

Prenés une tranche de rouelle de veau épaiſſe de deux doigts, que vous piqués par deſſus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante & la mettés après cuire avec du bouillon, un bouquet garni. Entrée.

Quand elle eſt cuite, retirés-la de la caſſerole pour bien dégraiſſer la ſauſe, paſsés cette ſauſe dans une autre caſserole avec un tamis; vous la ferés après réduire ſur le feu, juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettrés après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il ſera bien glacé du côté du lard, dreſsés-le ſur le plat que vous le devés ſervir; détachés ſur le feu ce qui eſt dans la caſserole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon; goûtés ſi cette ſauſe eſt de bon goût, & ſervés deſſous le fricandeau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

Noix de Veau aux truffes à la bonne femme.

Prenés trois noix de veau que vous uniſsés, en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés enſemble, avec du ſel fin, perſil, ciboule hachés, & truffes hachées; faites-les cuire avec bon bouillon. Entrée.

Quand elles ſont cuites & la ſauſe bien dégraiſsée, mettés-y deux cuillerées de coulis;

faites réduire la sausse, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, & la servés sur les noix de veau.

Du Veau.

Gelée pour les Malades.

Mettés dans une marmite, une pouse que vous avés flambée, vuidés & épluchés, un jarret de veau d'environ une livre & demi, & deux pintes d'eau, faites-les bouillir & bien écumer, ensuite vous ferés bouillir à très-petit feu pendant trois heures, dégraisés bien votre bouillon & le passés dans un tamis serré, mettés-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée; si vous n'en avés point vous y mettrés quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriande, un très-petit morceau de canelle, faites bouillir un quart d'heure, & y mettés trois œufs casés blancs & jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-septiers, vous la passerés dans une serviette blanche mouillée, presés-la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive & qu'il ne reste point d'eau, mettés votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester, faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

Epaule de Veau, comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée.

Epaule de Veau à la Bourgeoise.

Grosse entrée. Mettés une épaule de veau dans une terrine avec un demi-septier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier,

deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrés la terrine avec un couvercle & bouchés les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau, mettés cuire au four pendant trois heures, enſuite vous dégraiſsés la ſauſse pour la paſser au tamis; ſervés ſur l'épaule. Du Veau

Du collet de Veau ou carré.

Le collet de veau ou carré ſe met de bien des façons; vous le coupés par côtes; ôtés-en les os d'en bas; il faut laiſser la côte: vous le ſervés cuit ſur le gril comme les côtelettes de mouton. Hors-d'œuvre ou entremets.

Carré de Veau à la Bourgeoiſe.

Coupés une demi-livre de lard en lardons, & les mêlés avec perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre, lardés avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui ſont au bas du filet, mettés-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zeſtes de carotes & panais, faites-le ſuer une demi-heure ſur un petit feu; enſuite vous le mouillerés avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu; la cuiſson faite & la ſauſse courte, dégraiſsés-la pour la ſervir ſur le carré; ſi vous voulés ſervir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dreſsés-le ſur le plat, la ſauſse par deſſus ſans la dégraiſser, mettés refroidir: vous pouvés ſervir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de Veau à la broche aux fines herbes.

Lardés tout le filet d'un carré de veau, entrée

Du Veau

après l'avoir paré proprement mettés-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec perſil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, muſcade rapée, & un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochés le carré, mettés par deſſus tout ſon aſſaiſonnement, & l'enveloppés de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelés de façon que les petites herbes ne puiſſent point ſortir, faites-les cuire à petit feu, la cuiſson faite, ôtés-le papier, enlevés avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une caſserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu pour ſervir deſſous le carré: avant que de lier la ſauſe, il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le deſſus du carré & le panner de mie de pain, faites prendre une belle couleur; vous pouvés encore le ſervir ſans être panné ſi vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Côtelettes de Veau à la poële.

entrée. Il faut couper le collet par côtes, ôtés les os, & ne laiſer que la côte.

Mettés-les dans une caſserole, avec du lard fondu, perſil, ciboule, un peu de truffes, ſel, poivre, le tout haché très-fin; une tranche de citron la peau ôtée, couvrés avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu ſur de la cendre chaude.

Quand elles ſont cuites, ôtés-les de la caſserole, eſſuyés-les de leur graiſse, & les dreſſés dans le plat que vous devés ſervir; ôtés la tranche de citron qui eſt dans la caſserole, &

mettés dedans un peu de coulis, dégraisés la sausse, mettés-la sur le feu, & la servés dessus les côtelettes. Du Veau.

Vous pouvés faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de Veau à la Cuisiniere.

Coupés un carré de veau en côtelettes, & les appropriés, mettés dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus, faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dresés dans le plat que vous devés servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettés dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon; du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachés tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettés après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servés sur les côtelettes. Vous y mettrés un peu de sel s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assés salé. Entrée.

Côtelettes de Veau au verd pré.

Mettés des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, passés-les sur le feu, & y mettés une pincée de farine, mouillés avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu & dégraisés, la cuisson faite, & courte sausse, mettés-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteaux; faites lier la sausse, en servant un jus de citron, ou un filet de vinaigre. Entrée.

Mets. *De la moële dite amourette.*

Veau.

La moële que l'on appelle amourette, se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 29.

entrée

Queues de Veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hauchepot comme la queue de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même-tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queues de Veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenés trois queues de veau que vous coupés en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettés-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carote, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites & qu'il reste très-peu de sausse, retirés-les pour les refroidir, passés la sausse dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettés-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempés les queues de veau & les pannés à mesure avec de la mie de pain; mettés-les sur le plat que vous devés servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiére; servés-les avec une sausse piquante comme la premiere que vous trouverés à l'article des sausses.

Préparées de cette façon vous pouvés les faire griller & les servir avec la même sausse.

Queues de Veau aux choux & petit lard. *Du Veau*

Prenés deux queues de veau que vous coupés en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, après vous ferés aussi blanchir la moitié d'un gros choux coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart d'heure, retirés-le à l'eau fraîche, & le presses bien, ôtés les trognons & le ficelés, mettés-les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillés avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirés le tout de la marmite pour l'égouter & essuyer de sa graisse, dressés les queues entre-mêlées de choux, le petit lard par dessus, mettés du coulis ce qu'il en faut pour une sausse dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gros poivre, faites lier sur le feu, versés sur les choux & la viande, si vous n'avés point de coulis, prenés un peu de la cuisson des choux que vous passés au tamis & bien dégraisée, mettés-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu; si vous voulés servir dans une terrine il faut que la sausse soit plus grande. *entrée.*

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf page 20. avec différens ragoûts de légumes.

Casserole.

Faites cuire au trois quarts une demi-livre de ris, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il est presque cuit, bien épais, & fort gras, mettés-en de l'é- *Entrée.*

paiſseur de deux écus dans le fond du plat qui
Du veau. vous devés ſervir, qui doit être d'argent, ou d'une faïence qui aille au feu, mettés ſur le ris telle viande que vous jugerés à propos, ou même pluſieurs mêlées enſemble, il faut qu'elles ſoient cuites dans une bonne braiſe, & aſſaiſonnées de bon goût, couvrés tout le deſſus avec du ris, de façon que l'on ne voie point la viande, uniſsés avec un couteau, mettés votre plat ſur une cendre chaude, couvrés avec un couvercle de tourtiéré, un bon feu deſſus, vous le laiſserés juſqu'à ce que le ris ſoit d'une belle couleur dorée; en ſervant, vous renverſés la graiſse qu'il peut y avoir, & ſervirés à ſec, ou ſi vous voulés, vous pouvés mettre une petite ſauſse dans le fond. Vous pouvés encore ſervir de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui vous ont déjà ſervi, pourvu que la ſauſse en ſoit très-courte.

Riſſoles.

hors-d'œuvre Les riſsoles ſe peuvent faire avec toutes ſortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvés auſſi les faire avec des reſtes de viande cuite à la broche que vous coupés en petits morceaux de la groſseur d'un pois, paſſés-les ſur le feu avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, mettés-y une pincée de farine, mouillés avec un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites reduire à courte ſauſse qu'elle ſoit ſi liée qu'elle s'attache à la viande, mettés refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du ſel fin, paîtriſsés-la & la battés avec le rouleau auſſi mince qu'une piéce de vingt-quatre ſols, mettés votre viande deſſus par petits tas de diſtance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillés la pâte tout au tour de la viande, mettés une abaiſſe de pâte ſur

la viande pareille à celle de deſſous & légerement mouillée, pincés-en tout les tours avec les doigts pour les bien coller enſemble, coupés-les enſuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, ſervés pour hors-d'œuvre. *Du Veau.*

Vous pouvés auſſi en faire avec un reſte de hachis.

Hachis de toutes ſortes de viandes.

Prenés telle viande de boucherie que vous voudrés, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de pluſieurs mêlés enſemble ſi vous n'en avés point aſsés d'une même ſorte, hachés-les très-fin, mettés dans une caſserole un morceau de beurre, perſil, ciboule, deux échalotes hachées très-fin, paſsés-les ſur le feu & y mettés une pincée de farine, mouillés avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, ſel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettés-y enſuite la viande pour la faire chauffer ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne ſe racorniſſe, ou ſi vous vouliés qu'elle bouille, au cas que votre viande ſoit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la ſauſse vous y ajouterés un peu de coulis, ſi vous n'en avés point vous y mettrés deux pincées de chapelure de pain bien fine; en ſervant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrés autour des croutons de pain frit comme aux épinards. hors-d'œuvre

Du Cochon.

CHAPITRE VI.

Du Cochon & de ſon utilité.

LE Cochon eſt d'un goût fort agréable, on ne ſçauroit travailler la cuiſine à ſon point ſans en faire uſage, cependant j'en uſerai peu, parce que ſa chair eſt nourriſſante, difficile à digerer, & lâche le ventre.

Comme tout ſert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de Cochon.

Gros entremets. Elle ſe met en hure de ſanglier.

Faites-la brûler à un feu clair ſur le fourneau bien ardent, & la frottés à force de bras avec une brique, & enſuite avec un couteau.

Après qu'elle eſt nette, déſoſſés-la à moitié ſans ôter la peau, piqués-la en dedans avec du gros lard, aſſaiſonnés de ſel, épiceries mêlées, perſil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppés-la avec un linge blanc, ficelés-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, ſel & poivre.

Quand elle eſt cuite, laiſſés-la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervés ſur une ſerviette pour entremets du milieu. *Elle ſe ſert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue & des pieds de Cochon.

Entremets. Les oreilles ſe font cuire à la braiſe, faite comme celle de la tête; quand elles ſont cuites il faut les panner & les faire griller : ſervés-les à ſec.

L'on

L'on en fait auſſi des menus droits. Voyés palais de bœuf en menus droits & les faites de même. *Elles ſont encore bonnes ſalées & fumées.* Du Cochon

La langue ſe met à la braiſe avec des ſauſſes piquantes, & pour le mieux elle ſe mange ſalée & fumée. Entremets

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la freſſure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux ſervent à faire toutes ſortes de boudins, andouilles & ſauciſſes.

La freſſure ſe peut accommoder de la même façon que la freſſure de veau. Voyés ci-devant page 88.

La panne ſert à faire du ſain-doux, des ſauciſſes, & beaucoup de différentes farces.

La crépine eſt utile pour faire des entrées en crépine ; *pour le lard* l'on ne peut s'en paſſer à la cuiſine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons, il faut les ſaler & fumer.

Pour cet effet, vous faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre & toutes ſortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, baſilic, baume, marjorlaine, farriette, géniévre, que vous mouillerés avec moitié eau & moitié lie de vin, laiſsés infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heures, enſuite vous la paſſerés au clair & mettrés tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Enſuite vous les tirerés de la ſaumure pour les faire égouter, après les avoir bien eſſuyés, vous les mettrés fumer à la cheminée.

Quand ils ſeront ſecs, pour les conſerver, vous les frotterés avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettrés par deſſus de la cendre. Gros entremets.

Quand vous les voulés faire cuire vous en

ôtés le mauvais ſans rien ôter de la coenne ; faites-les deſſaller dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux & que vous les jugés aſſés deſſalés, enveloppés-les d'un torchon blanc & les mettés dans une marmite pas plus large que le jambon, mettés-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu.

Du Cochon.

Quand il eſt cuit, laiſſés-le refroidir dans ſa cuiſſon, vous le retirés enſuite & enlevés doucement la coenne ſans ôter de la graiſſe ; mettés par deſſus la graiſſe du perſil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par deſſus la pêle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graiſſe & prenne belle couleur.

Servés froid ſur une ſerviette pour gros entremets.

Quand les jambons ſont nouveaux & petits, vous pouvés les faire cuire à la broche & les ſervir chauds ou froids pour entremets, faites attention qu'ils ſoient beaucoup plus deſſalés pour la broche que pour la braiſe.

De la poitrine, échinée, & carré de Cochon.

La poitrine ſe met en petit ſalé, le filet, le carré & l'échinée ſe mettent en côtelettes ou à la broche, avec une ſauſſe à la moutarde ou ragoûts de petits oignons.

Côtelettes de Porc-frais en ragoûts.

Entrée. Coupez en côtelettes un carré de porc-frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de ſel, & du poivre, ayez un ris de veau que vous faites blanchir ; coupez en gros dez, mettez-le dans une caſſerole avec des champignons, quelquefois de vo-

laille, un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, un demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, laiſſez cuire & réduire à courte ſauſſe, ſervés ſur les côtelettes. Vous pouvez encore paſſer les côtelettes de la même façon que le ragoût, & quand elles ſont cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, foie & champignons avec le même aſſaiſonnement. Des Cochons.

Comment faire le petit ſalé de Cochon.

Toutes ſortes d'endroits du cochon ſont bons pour faire du petit ſalé; le filet eſt eſtimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la groſſeur que vous voulez & prenez du ſel pilé, ſur quinze livre mettez une livre de ſel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à meſure dans un vaiſſeau, quand il eſt plein, bouchez le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en ſervir au bout de cinq ou ſix jours; ſi vous voulez le garder long-tems; vous y mettrez un peu plus de ſel: obſervez, que plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt, vous vous en ſervez enſuite, ſoit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets: de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de ſel dans le ragoût que vous deſtinez manger avec, & ſi votre ſalé avoit pris trop de ſel, faites-le tremper dans de l'eau tiéde auparavant que de le faire cuire, juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de ſel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le ſain-doux.

Prenez le lard de deſſus le porc, ne laiſſez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le ſur des planches dans la cave &

mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard, après l'avoir frotté de sel par-tout vous le mettrez l'un sur l'autre chair contre chair. Mettes des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme, vous le laissez au moins quinze jours dans le sel & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire secher.

Du Cochon.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-septier d'eau, un oignon, piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point commencent à se colorer, pour lors vous le retirerez du feu & le laisserez froidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de Cochon & de Sanglier.

Prenez de l'oignon que vous hachez & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne, quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dez, mettez-la dans la casserole où est votre oignon avec du sang & le quart de crême, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupez auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les empliſſez point trop, de crainte qu'ils ne crevent en cuisant, ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart d'heure pour les cuire: pour voir s'ils sont cuits vous en tirerez un avec un écumoire & le piquerez avec une épingle; si le sang ne sort plus & que ce soit de la graisse, c'est une preuve

hors-d'œuvre

qu'ils ſont cuits, mettez-les enſuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les ſervir. *Du Cochon.*

La même façon ſe pratique pour le boudin de ſanglier.

Boudin blanc à la bourgeoiſe.

Mettez ſur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain, paſſez à la paſſoire, faites bouillir le tout enſemble en les tournant ſouvent, principalement ſur la fin, juſqu'à ce que la mie de pain ait bû tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe, mettez la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petites dez & les faites cuire à petit feu ſans qu'ils ſoient colorés avec un morceau de beurre, enſuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons après qu'ils ſont ôtés du feu, mettez-y auſſi la mie de pain avec ſix jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-ſeptier de crême, délayez le tout enſemble, aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les empliſſez qu'au trois quarts, liez le bout, quand ils ſeront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins & les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, il ne faut qu'un quard d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en ſortira de la graiſſe, retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égouter, & les ferez griller dans une caiſſe de papier, enſuite vous les ôtez de la caiſſe pour les ſervir chaudement. *Hors-d'œuvre*

De la façon d'accommoder le ſang de Veau, de Cochon, d'Agneau ſans faire de boudins.

Vous prenez de l'oignon que vous coupez

en petits dez que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau ou dans une poële sur le feu, avec du beurre ou du sain-doux, tenez votre oignon fort gras ; quand il est cuit mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel & de poivre ; si cette façon n'est point si apétissante que le boudin, le goût en est de même & se trouve fait dans le moment sans dépense.

Du Cochon.

Hors d'œuvre

Façons de faire toutes sortes de Cervelats.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée, si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre, ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard, vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelats que vous voudrez faire ; hachez-là & mettez avec un peu de persil, ciboule hachés, sel, épices mêlées, prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande & les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer, à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel : si vous voulez faire des cervelats à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-doux, quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelats comme il est dit cidevant ; si vous voulez faire des cervelats aux truffes, vous hacherez la viande & y mettrez ensuite des truffes, hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faires cuire, & finirez vos cervelats de la même façon.

Entrée.

Façons de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de

gras que de maigre, hachez la & mettez-y persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel, & fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes vous en hachez avec la chair suivant la quantité que vous voulez; l'échalotte vous en mettrez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crepine de porc & les grillez de la même façon.

De Cochon. Hors-d'œuvre.

Andouilles de Cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'il seront bien lavés, coupez-les de la longeur que vous voulez faire les andouilles. Faites les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour leur faire perdre leur goût de chaircuiterie : vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets, assaisonnez le tout ensemble avec du sel & fines épices, mêlez avec un peu d'anis, rempliſſez ensuite vos boyaux aux deux tiers ; de crainte qu'ils ne crévent en cuisant ; s'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir, quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson ; quand vous les voulez servir, vous les faites griller & les servez pour hors-d'œuvres.

Hors-d'œuvre

Jambon en cincarat.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une casse-

Du Jambon.

role, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard ; faites cuire à petit feu. Quand il eſt cuit vous dreſſez le jambon dans un plat, & mettez dans la même caſſerole un peu d'eau, un filet de vinaigre, & du poivre concaſſé, il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant votre ſauſſe avec un cuiller, & la ſervez ſur le jambon.

Du Cochon de lait.

Le cochon de lait ſe fait cuire à la broche. Quand il eſt bien échaudé & trouſſé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaule, & à la cuiſſe pour que la peau ne ſe déchire point.

Quand il eſt au feu, frottez-le ſouvent avec de l'huile pour que la peau ſoit croquante ; il faut le manger ſortant de la broche, ſinon la peau ſe ramolit & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.

Gros Entremets froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, trois clous de giroſle, la moitié d'une muſcade, oignon, racines ; la viande étant cuite, paſſez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaiſſeau proportionné à ſa grandeur, avec quatre groſſes écriviſſes & le bouillon que vous avez paſſé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, ſel, gros poivre, faites-les cuire pendant une heure & demie, enſuite vous en paſſez la cuiſſon dans un tamis, dégraiſſez-la & la mettez ſur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron la peau ôtée & ſix blancs d'œufs fouettés avec les coquilles ; quand elle eſt claire & qu'elle a aſſez de corps, paſſez-la

au travers d'une ſerviette, mettez le cochon de lait dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, les quatre écreviſſes en deſſous avec des branches de perſil verd, verſez la gelée ſur le cochon pour le mettre au frais, quand la gelée eſt bien priſe, vous trempez le cul du vaiſſeau dans de l'eau chaude, & le renverſez promptement ſur le plat que vous devez ſervir & une ſerviette deſſous. *Du Cochon.*

Cochon de lait en Blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a ſervi rôti, coupez-les en filets minces, mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupez en filets minces; un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſés-les ſur le feu, mettés-y une pincée de farine, mouillés avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu & reduire à moitié; ôtez le bouquet & y mettés les filets de viande, faites chauffer ſans bouillir, enſuite vous y mettés une liaiſon de trois jaunes d'œufs delayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon, faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez chaudement. *Hors d'œuvre, ou Entrée.*

Cochon de lait en galentine.

Quand il eſt bien échaudé il faut le déſoſſer à forfait, l'étendre ſur un linge blanc & mettre deſſus une bonne farce de viande aſſaiſonnée de bon goût que vous étendés de l'épaiſſeur d'un gros écu, mettés ſur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrés tous ces lardons avec un peu de farce; enſuite vous roulés le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons, envélopés- *Gros Entrémets froid*

Du Cochon.

le de bardes de lard & d'une étamine, ferrés-le fort avec de la ficelle & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, ſel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de perſil, ciboule, échalottes, ail, girofle, thym, laurier, baſilic; quand il eſt cuit, laiſſés-le refroidir dans ſa cuiſſon, & les ſervés froid pour entremets. Toutes ſortes de galentines ſe font de même.

Cochon de lait à la Lyonnoiſe.

Gros-Entremets froid.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le déſoſſer à forfait, à la réſerve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon: mettez dans une caſſerole une pinte de bon lait; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ait bû tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe, ayez ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache; mettez-la refroidir, prenez de la ruelle de veau environ une livre & autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, & y mettez enſuite de la mie de pain, avec perſil, ciboule, deux échalottes champignons, le tout haché très-fin, ſel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes, coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & preſqu'autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; couſez-le & le trouſſez comme pour le mettre à la broche, mettez deſſus des bardes de lard: il faut l'envelopper d'une ſerviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent; vous le ſervirez de même ſur une ſerviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid vous ſuivrez ce qui eſt expliqué dans l'article des pâtés.

Fromage de Cachon.

Gros Entremets froid.

Prenez une tête de cochon bien nétoyée, déſoſſez-la à forfait, levez toute la chair & le lard ſans couper la coenne, coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant du lard, mettez le maigre à part ſur un plat bien étendu & le gras dans un autre, coupez les oreilles auſſi en filets, aſſaiſonnez le tout des deux côtés avec du ſel fin, du gros poivre, thym, laurier, baſilic, ſix clous de girofle, deux pincées de coriande, la moitié d'une muſcade, le tout haché très-fin, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes auſſi hachées, une demi-poignée de perſil en feuilles entieres, mettez la peau de la hure dans une caſſerole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de vinaigre & quelques tranches de jambon ſi vous en avez, des feuilles de perſil, arrangez proprement, continuez de cette façon juſqu'à la fin, vous coudrez la coenne en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous ferrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre; lorſqu'il eſt cuit, vous l'égoutterez & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur & bien rond, couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus pour lui faire prendre la forme que vous voulez juſqu'à ce qu'il ſoit froid; vous le ſervirez pour gros entremets.

De l'Agneau.

CHAPITRE VII.

De l'Agneau

QUoique l'agneau ne ſoit pas des plus excellens à travailler en cuiſine, à cauſe de ſon goût inſipide, parce que c'eſt une viande qui n'eſt point faite, je ne laiſſerai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait uſage.

Iſſus d'Agneau à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre. Sous le nom d'iſſus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou, & les pieds.

Vous ôtés les machoires & le muſeau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reſte de l'iſſus coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, ſel, poivre.

Quand il eſt cuit, délayés trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait, & faites lier votre ſauſſe ſur le feu, mettez-y après un filet de verjus; dreſſez la tête dans le plat que vous devez ſervir, découvrez la cervelle, mettez le reſtant autour & la ſauſſe par-deſſus.

Tête d'Agneau de pluſieurs façons.

Entrée. Vous prenez deux têtes d'Agneaux que le collet tienne avec; vous ôtez les machoires & le muſeau; faites-les blanchir & cuire dans une braiſe blanche, comme aux oreilles de veau; page 84.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, ſel, poivre racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu, quand elles ſont cuites, découvrez les cervelles & les dreſ-

fés dans le plat que vous devez ſervir, & ſervez deſſus telle ſauſſe que vous jugerez à propos, comme ſauſſe à l'Eſpagnole, ſauſſe à la ravigote ſauſſe à la poivrade liée, ſauſſe à la pluche-verte. De l'Agneau.

Ou pour le ſimple, vous prenez du bouillon de leur cuiſſon, prenez garde qu'il ne ſoit trop ſalé, délayés-le avec trois jaunes d'œufs; une pincée de perſil haché, faites les lier ſur le feu, & ſervez deſſus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de ſauſſe y mettre un ragoût de crêtes, ou un ſalpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait auſſi des potages à la tête d'agneau qui ſont au blanc.

Quartier d'Agneau, comment le ſervir.

Le quartier de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le ſervez auſſi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 111.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui eſt dans la caſſerolle avec le dos d'une cuiller, & l'étendez ſur l'agneau.

Vous pouvez auſſi le ſervir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braiſe avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites auſſi des entrées à l'Angloiſe, qui ſe font en mettant les côtelettes ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

Et le reſte du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il eſt froid vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant ſe déguiſe auſſi.

Quand il eſt cuit à la broche & qu'il a ſervi déja ſur table, vous le coupez par filets & le mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*. Voyez ci-après.

De l'Agneau.

Filets d'Agneau en blanquette.

Vous mettez dans une caſſerolle un morceau de beurre, des champignons, coupez en filets, un bouquet garni, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de ſauſſe.

Hors-d'œuvre.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, & coupez en petits morceaux minces, avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la ſauſſe ſur le feu ſans qu'elle bouille, aſſaiſonnez-là de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en ſervant.

Filets d'Agneau à la bechamel.

Hors-d'œuvre.

La bechamel n'eſt autre choſe que de faire réduire de la crême juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez liée pour faire une ſauſſe.

Quand elle commence à s'épaiſſir, tournez-la toujours pour quelle ne ſoit point en grumelot.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettes-y les filets coupés, comme il eſt dit pour la blanquette, faites-les chauffer ſans qu'ils bouillent, aſſaiſonnez-les de bon goût & les ſervez. *Toutes ſortes* de filets à la bechamel ſe font de la même façon.

Du quartier d'Agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere ſe met ordinairement à la broche, *il ſe met auſſi* farci en dedans cuit à la braiſe & ſervi avec un ragoût d'épinars.

Cuit à la braiſe & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il eſt ci-devant.

Uſage des ris d'Agneaux.

Ils ſe ſervent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, pag. 92.

Pieds d'Agneaux gratinés. *De l'Agneau.*

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs, faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage râpé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble, & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir, mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin, dressez-y dessus les pieds d'agneaux, entremêlez des petits oignons, faites encore un peu mijeoter sur le feu, après vous en égoutez la graisse, & servez dessus une bonne sausse de blond de veau. *Entremets.*

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appellons grosse viande, pour donner une instruction des changemens que l'on en peut faire. *De Poulets.*

Il est tems de passer présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé, sa chair est nourrissante & facile à digérer, c'est une des premières nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec, il ne la faut vuider qu'après qu'elle est flambée, vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la passer légérement sur la flâme qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui

Du Poulet.

reſtent, ſi vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez ſimplement une feuille de papier que vous brûlez deſſous les poils, vous les vuidés enſuite, pour cet effet vous coupez la peau de la volaille ſur le derriere du cou: détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter ſans déchirer la volaille, paſſez enſuite votre doigt dans le trou du brichet, tournez-le en le courbant pour détacher ce qui eſt dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire ſortir les boyaux, foie & gigier, vous agrandirez enſuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez ſoin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes ſortes de volaille & de gibier ſe flambent & vuident de la même façon, ſi c'eſt pour rôtir, & ſervir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber: vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire ſur la braiſe, eſſuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez enſuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façon de Poulets.

Nous en avons de quatre ſortes, qui ſont, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine eſt le plus petit & le plus eſtimé.

Le poulet aux œufs eſt après.

Le poulet gras eſt le plus fort & très-eſtimé, quand il eſt choiſi bien blanc en chair & en graiſſe.

Fricaſſée de Poulet.

Entrée. Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez, & vuidez, coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiéde pour les faire dégorger, vous y mettez auſſi les foies après avoir

Du Poulet.

été l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui eſt dedans, les pattes que vous mettez ſur de la braiſe pour ôter la peau, il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête, vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égouter ſur un tamis ou dans une paſſoire, mettez-les dans une caſſerolle avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du baſilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon ſi vous en avez, paſſez le tout ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe, vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & reduire à peu de ſauſſe. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs; délayez avec de la crême ou du lait, faites lier ſur le feu ſans faire bouillir, parce que votre ſauſſe tourneroit, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dreſſez votre fricaſſée, les abatis dans le fond, les cuiſſes & les aîles deſſus, arroſez partout avec la ſauſſe & les champignons. Si vous voulez votre fricaſſée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Entrée.

Vous les mettez auſſi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un peu de jus, & un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, dégraiſſez la ſauſſe.

Quand le poulet eſt cuit, ſervez à courte ſauſſe & aſſaiſonnez d'un bon ſel; *vous ſervez auſſi les poulets en fricandeau que vous faites comme les fricandeaux de veaux*, page 111.

Du Poulet.

Fricaſſée de Poulets à la Bourdois.

Entrée

La fricaſſée de Poulets à la bourdois ſe fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle eſt dreſſée ſur ſon plat vous la pannez de mie de pain, mettez ſur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois, faites prendre une couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiére ou dans un four, ſervez chaudement; cette façon eſt bonne pour maſquer une fricaſſée que l'on a deſſervi de la table.

Poulet à la Tartare.

Entrée.

Flambez & vuidez-le, faites le refaire ſur le feu & le coupez par moitié, caſſez-lui un peu les os & les faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avez perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre, trempez-le dans le beurre & le pannez de mie de pain, faite le griller à petit feu, & ſervez à ſec, ou une bonne petite ſauſſe claire.

Poulets en caiſſe.

Entrée.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps, laiſſez les aîles & applatiſſez un peu les poulets faites-les mariner avec perſil, ciboule, échalotte, ail, le tout entier; de l'huile fine, ſel, gros poivre, faites une caiſſe de papier, mettez-y les poulets avec leur aſſaiſonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier, faites-les cuire à petit feu ſur le gril ou deſſous un couvercle de tourtiere, quand ils ſeront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard, ſervez dans la caiſſe en mettant quelques gouttes de verjus ſur les poulets; vous pouvez auſſi les ôter de la caiſſe & les ſervir avec la la ſauſſe que vous voudrez.

Poulets aux Choux-fleurs.

Des Poulets. Entrée.

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche, après les avoir flambés, épluchés & vuidez, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceaux de beurre, persil, ciboule hachés ; sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes & les troussez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche, la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égoutés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, versez dessus une sausse faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poële.

entrée

Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomach, vuidez-le & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sausse ; dégraissez avant que de servir.

Poulets au fromage.

Entrée.

Flambez & épulchez deux poulets, après les avoir vuidés trousez les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos & les applatissez avec le couperet, faites les revenir dans une casserole avec un peu de beurre ; mouil-

Du Poulet.

lez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon ; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier ; thym, basilic, peu de sel, gros poivre ; faites cuire une heure à petit feu qu'il ne fasse que mijeoter, ensuite vous ôtez les poulets & mettez dans la sausse gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sausse dans le fond, & sur la sausse une petite poignée de fromage de gruyere rapé, mettez les poulets dessus, & sur les poulets vous y mettrez le restant de la sausse, & ensuite autant de fromage de gruyere rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux & un couvercle de tourtiere avec du feu : quand ils seront d'une belle couleur dorée & plus de sausse, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon.

Entrée.

Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez & épulchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez & les mêlez avez un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole après les avoir trousses avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac & les faites cuire à la broche enveloppés de papier ; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux foies, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de fa-

fine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sausse sans bouillir de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets. *Du Poulet.*

Poulets en Matelottes.

Entrée. Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau, coupez deux moyennes carottes & un panais de longueur de deux doigts & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes; les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez, faites le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût, vous y mettez si vous voulez le foie, le cou, les aîles & les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure; la cuisson faite & qu'il reste peu de sausse, dégraissez-là & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la Jardinière.

Entrée. Vuidez deux moyens poulets, faites chauffer les pattes pour les épulcher, coupez les argots & faites entrer les pattes dans le corps des poulets & revenir sur le feu, épulchez-les & coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une

heure avec du beurre chaud ; perſil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets & les pannez de mie de pain, faites griller à petit feu en les arroſant du reſtant de leur marinade ; quand ils ſeront cuits de belle couleur, ſervez avec une ſauſſe faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, un peu de perſil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier ſans bouillir.

Du Poulet.

Poulets au cerfeuil.

entrée. Mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zeſtes, deux ou trois oignons en tranches, une groſſe gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez le tout ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés, enſuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, paſſez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette ſauſſe ſur le feu & la ſervez ſur des poulets cuits à la broche.

Poulets au reveil.

entrée. Flambez & épulchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, deux feuilles d'eſtragon ; deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché ; ſel, gros poivre, farciſſez-en les poulets & trouſſez avec les pattes, faites revenir ſur le feu avec un peu de beurre ou de la graiſſe du pot ; mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, mettez dans une caſſerole le beurre qui vous a ſervi à paſſer les poulets avec deux racines en zeſtes,

deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & passez au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix de chacun suivant la force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin, mettez-le dans la sausse pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression, mettez dans cette sausse gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets. *Du Poulet.*

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épulchez & vuidez les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié, passez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grains, bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égouter; mettez-les dans la sausse avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours; aussi-tôt que la sausse s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets. *Entrée.*

Du Poulet.

Poulets à la giblote.

Entrée. Coupez-les par membres & les mettez dans une caſſerole avec les abatis, des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauſſe.

Poulets aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus, moitié bouillon, faites cuire & réduire à courte ſauſſe, ne mettez du ſel qu'un moment avant que de ſervir, un peu de ſucre ſi vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez des poulets rôtis que l'on a deſſervis de la table, vous les coupez par membres & les embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, pannez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griller à petit feu en les arroſant légérement avec un peu d'huile; ſervez à ſec ou une ſauſſe claire.

Des poulets marinés

Hors-d'œuvre ou Entrée. Coupez-les par membres & les faites mariner & frire comme il eſt dit pour la poitrine de veau, page 101.

Poulets

Poulets en pain.

Du Poulet.

Il faut les déſoſſer à forfait ſans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondiſſant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec un ſauſſe à l'Eſpagnole. Entrée.

Poulets à la ſainte Menehould.

Flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu & attachez toute la ſauſſe autour des poulets, enſuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre & les repannez, faites-les griller d'une belle couleur dorée : ſervez-les à ſec ou une ſauſſe claire un peu piquante. Entrée, ou hors-d'œuvre.

Comment ſervir les Poulets gras aux œufs & à la Reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître, pour être cuit à ſon point, cela ſe connoît au doigt & à l'œil ; quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, il eſt tems de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes ſortes de rôts doivent ſe faire cuire & connoître au même degré de cuiſſon, il ne s'agit que du temps qu'il faut de plus au feu ſuivant qu'ils ſont dur à cuire.

Tout le monde ſait faire cuire des viandes

à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait degré de cuiſſon, c'eſt à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'eſt de-là que dépend une partie de la bonté des viandes, *comme auſſi* d'être trop mortifiées ou pas aſſez.

Du Poulet.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Entrée.

Si vous voulez ſervir des poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de perſil, ciboule hachés, très-peu de ſel, couſez-les pour que rien ne ſorte, faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

Quand vos poulets ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez avec telle ſauſſe ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauſſe à la Ravigote.
Sauſſe à l'Eſpagnole.
Sauſſe à la Sultane.
Sauſſe à l'Allemande.
Sauſſe à l'Angloiſe.
Sauſſe blanche avec capres & anchois.
Sauſſe à la carpe.
Sauſſe à l'Italienne.
Sauſſe aux petits œufs.
Sauſſe piquante.
Sauſſe à la Reine.

Ou toutes ſortes de ragoût, comme

Aux truffes.
Aux mouſſerons.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écreviſſes.
Aux piſtaches.

A la paſſe-pierre. Aux cornichons.
Au ragoût de foie gras. Aux huîtres.

Du Poulet.

Poulets aux croutons.

Entrée. Prenez un gros poulet ou deux, ſuivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche envelopés de lard & de papier, quand ils ſont cuits vous les ſervez avec une ſauſſe faite de cette façon : Vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croutons de pain proprement. Mettez-les égouter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils ſeront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez perſil, ciboule, échalote, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc & une bonne cuillerée de coulis, dégraiſſez la ſauſſe & l'aſſaiſonnez de ſel & poivre concaſſé, faites-la cuire à petit feu un quart d'heure, ſervez les poulets & les croutons à côté.

Uſage du coq & de la poule.

Ils ſont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & *à faire du blanc-mangé.*

Ils ſont auſſi excellens à faite du bon conſommé, & donner du corps à toutes ſortes de bonnes ſauſſes & ragoûts.

DES DINDONS

ET DINDONNEAUX.

Des dindons & dindonneaux.

LE dindonneau ſe ſert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il eſt gras & dans la nouveauté.

Quand il eſt cuit & refroidi, ce que l'on a deſſervi de la table vous ſert à faire différentes entrées.

Des dindons & Dindonneaux.

Vous les coupez par filets & le ſervez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 134.

Une autrefois à la bechamel. Voyez agneau à la bechamel, page 134.

Les cuiſſes ſe ſervent ſur le gril avec une ſauſſe robert.

Entrée. *Si vous voulez* mettre un dindonneau en entrée vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets *gras*.

Faites-le cuire de la même façon, & ſervez avec les mêmes ſauſſes & ragoûts.

Cuiſſes de Dindons à la crême.

Entrée. Si vous vous ſervez des cuiſſes d'un dindon cuit à la broche que l'on a deſſervi de la table, il ne faut point les larder, ſi elles ſont crues vous les lardez en travers avec du gros lard, faites-les cuire dans une ſainte Menehould, faite de cette façon; mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, ſel, poivre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux pincées de coriande, un demi-ſeptier de lait, tournez ſur le feu juſqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuiſſes de dindon & faites bouillir à très-petit feu; quand elles fléchiront deſſous les doigts vous les retirerez pour les égouter, prenez le gras de la ſainte Menehoult & y trempez les cuiſſes, pannez-les tout de ſuite, faites-les griller à petit feu en arroſant légérement du reſtant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une caſſerole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, faites chauffer. Servez deſſous les cuiſſes,

Dindon à la poële.

Des dindons & dindonneaux.

Flambez & épulchez un dindon, applaniſſez-le un peu ſur l'eſtomac, trouſſez les pattes dans le corps, mettez-le dans une caſſerole avec du beurre ou du lard fondu, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites-le refaire & le mettez dans une autre caſſerole avec l'aſſaiſonnement, ſel, gros poivre, couvrez l'eſtomac de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu, enſuite vous le dégraiſſez & mettez un peu de coulis dans la ſauſſe pour la lier. Groſſe Entrée.

Les poulets & poulardes ſe préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon, déſoſſez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qui a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant page 129. Gros Entremets froid.

Dindon en balon.

Vous le déſoſſez à forfait ſans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finiſſez comme le fromage de cochon, ci-devant page 131. Entremets froid ou Entrée.

Si vous voulez le ſervir pour entrée, retirez-le pendant qu'il eſt chaud & le ſervez avec une bonne ſauſſe.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le déſoſſer à forfait & mettre ſur chaque moitié une bonne farce de viande, roulez enſuite chaque moitié, ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, baſilic, ſel, poivre, deux oignons en Entrée.

tranches, une carotte, un panais; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauſſe & la paſſez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur la viande.

Des dindons & dindonneaux.

A la place de cette ſauſſe vous en pouvez mettre une autre, on tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de dindon en fricaſſée au blanc ou au roux.

Entrée ou hors-d'œuvre.

Prenez un ou deux abatis de dindon qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gigier, échaudez le tout & l'épluchez, mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, des champignons, paſſez le tout ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauſſe, quand vous êtes prêt à ſervir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſans bouillir, en ſervant, un filet de vinaigre ou de verjus; ſi vous la mettez au roux, après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus, laiſſez réduire à courte ſauſſe; ſi vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la caſſerole pour les paſſer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laiſſez cuire & réduire à courte ſauſſe.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

Ils ſervent à faire des daubes, vous les plumez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps, faites-les refaire ſur la braiſe, vous les lardez de gros lardons aſſaiſonnés de ſel, poivre, perſil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juſte à ſa groſſeur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, ſel, poivre, faites-le cuire à petit feu. *Des dindons & dindonneaux.*

Quand il eſt cuit, paſſez le bouillon au tamis & le faite réduire en glace, que vous mettez refroidir; étendez-là ſur le dindon, ſi vous en avez de reſte, mettez-la dans le corps.

Vous ſervez ce dindon dans un plat ſur une ſerviette, garni de perſil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braiſe, comme breſſolle, fricandeau, des entrées à la Bourgeoiſe entre deux plats, comme les noix de veau.

Cuiſſes de Dindons accompagnées.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dez avec beaucoup de champignons coupés auſſi en dez, maniez-les enſemble avec du lard rapé, perſil, ciboule, baſilic, échalote, le tout haché; ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; ayez deux cuiſſes de dindons cruds, bien épulchées & deſoſſées à forfait à la reſerve du bout de l'os qui joint la patte que vous laiſſez, mettez dans les cuiſſes les ris de veau avec leur aſſaiſonnement, couſez-les pour que rien ne ſorte, & les faites cuire dans une petite braiſe faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, peu de ſel, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu; lorſqu'elles ſont cuites & qu'il reſte peu de ſauſſe, dégraiſſez-là, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier, ſi vous n'en avez point vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de perſil blanchi haché; faites lier ſur le feu, ſervez ſur les cuiſſes avec un jus de citron ou un filet de verjus. Entrée.

Des dindons & dindonneaux.

Dindons à l'eſcalope.

Entrée, Le dindon dont vous avez ôté les cuiſſes pour les préparer, comme il eſt dit à la façon précédente, il vous reſte les ailes & l'eſtomac pour faire l'eſcalope, la carcaſſe on la met dans le pot pour la manger au gros ſel, prenez donc les aîles & les cuiſſes que vous coupez très-minces en filets & les arrangez enſuite dans une caſſerole, en faiſant pluſieurs couches l'une ſur l'autre, il faut aſſaiſonner chaque couche avec du perſil, ciboule, échalote, baſilic, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre & un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude; à moitié de la cuiſſon, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, & dégraiſſez la ſauſſe avant que de la ſervir ſur les eſcalopes; ſi vous avez du coulis; vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Ailerons de Dindons aux petits oignons & fromage.

Entrée, Prenez ſix ou huit ailerons de dindons que vous échaudez, faites-les blanchir & éplucher, mettez-les dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de baſilic, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu de ſel, du gros poivre, rachevez de cuire & les retirez de la caſſerole pour les égoutter, paſſez la ſauſſe au tamis & la faites réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier ſur le feu, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez un peu de ſauſſe dans le

fond & par-dessus une demi-poignée de fromage de gruyere ou de parmesan rapé, arrangez dessus les ailerons & les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sausse, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sausse, donnez couleur au-dessus avec un pêle rouge ou un couvercle de tourtiere avec bon feu. Servez chaudement. *Des dindons & dindonneaux.*

Ailerons en fricassée de poulets.

Après avoir échaudé les ailerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 136. Entrée.

Ailerons en fricandeau.

Prenez dix ou douze ailerons de dindons ou quinze de poulardes que vous échaudez, & épluchez; piquez-les de petits lardons, ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante & les ferez cuire comme les fricandeaux à la Bourgeoise, page 111. Entrée.

Ailerons à l'Espagnole.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sausse au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les ailerons avec un linge blanc. Servez la sausse dessus. Entrée.

Ailerons en Matelote.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine Entrée.

& du beurre, que vous mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bon bouillon, mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, gros poivre, à moitié de la cuiſſon mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante & épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; le ragoût fini à courte ſauſſe, mettez-y une pincée de capres fines entieres, dreſſez les ailerons & croutons deſſus & autour, la ſauſſe par-deſſus.

Des dindons & dindonneaux.

Ailerons à la purée verte.

Entrée. Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, un peu de petit lard ſi vous voulez, vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du perſil, paſſez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuiſſon des ailerons pour lui donner du goût, ſervez la purée deſſus les ailerons & petit lard dans une terrine, que la purée ne ſoit ni trop claire ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Entrée. Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule, ni de perſil dans la cuiſſon des lentilles.

Ailerons aux petits oignons.

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons comme il eſt expliqué ci-après. Mettez les ailerons dans une caſſerole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre, faites-les cuire; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon & la

passez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps, servez à courte sausse sur les oignons.

Des dindons & dindonneaux.

Ailerons au vin de Champagne.

Entrées.

Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sausse, dégraissez-la & la passez au tamis; servez sur les ailerons bien essuyé de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvez les servir avec telle sausse ou ragoût que vous jugez à propos.

Ailerons à la sainte Menehould.

Entrées.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sausse après les ailerons comme si vous les glaciez, mettez-les refroidir & les trempez dans un peu d'huile, pannez-les de mie de pain; étant pannés, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur; servez sans sausse, ou si vous voulez une sausse claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec les ailerons qui ont déjà été servis sur table.

De telle façon que vous les mettiez en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y peu de sel, pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sausse ou le ragoût que vous servirez avec.

Des dindons & dindonneaux.

Des pattes de Dindons.

Elles ſe font cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, pag. 26. avec un bon aſſaiſonnement.

Quand elles ſont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graiſſe de leur cuiſson, pannez-les, & les faites griller de belle couleur, ſervez-les à ſec pour entremets.

Entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & ſervez garni de perſil frit; *pluſieurs* mettent une farce autour des pattes avant que de les panner.

Dindon en pain.

Entrée.

Prenez un dindon que vous déſoſſez à forfait après l'avoir flambé ſur un fourneau bien allumé.

Quand il eſt déſoſſé, vous mettez dans le corps un petit ragoût crud, compoſé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petit dez, maniez avec ſel, fines épices, perſil, ciboule hachés, couſez le dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard ſur l'eſtomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne ſoit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il eſt cuit, ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement, paſſé ce bouillon dans une caſſerole après l'avoir dégraiſſé, faites-le reduire en petite ſauſſe & y ajoutez deux cuillerées de coulis; développés le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle & bardes de lard, eſſuyez-le de ſa graiſſe en le preſſant un peu avec du linge blanc, & ſervez la ſauſſe par-deſſus.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade ſe prépare pour entrée de

la même façon que la poularde ; le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faisan.

Des dindons & dindonneaux.

DE LA POULARDE

ET DU CHAPON.

Comment les servir.

De la Poularde & du Chapon.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras ; dans le temps du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonnés de sel & de vinaigre.

Entremets.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche ; enveloppez de bardes de lard, & pannez de mie de pain ; servez avec une sausse bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignon, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillote*, ou *en ragoûts seuls*.

Poulardes de plusieurs façons.

Entrée.

Elles se mettent aussi en entrée de bien de façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sausse & ragoût que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 146.

Observez la même chose pour les *chapons*.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises ; vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel.

De la Poularde & du Chapon.

Vous les flambez, vuidez, & troussez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomach pour le tenir blanc, ficelez-le, & mettez cuire dans la marmite ; quand il fléchit sous le doigt en le tatant à la cuisse, retirez-le de la marmite, servez avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus.

Poularde à la Bourgeoise.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomach en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel ; faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude, à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite dégraissez la sausse & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde dessus avec tout son assaisonnement, & la couvrez de barde de

lard, faites-la cuire de cette façon ſur de la cendre chaude.

De la Poularde & du Chapon.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauſſe & la paſſez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus; goûtez ſi la ſauſſe eſt de bon goût, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde à la perſillade.

Entrée.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche qui a déjà ſervi ſur la table, ſi elle eſt entamée, cela n'y fait rien, coupez-la par membres & la faites cuire dans une caſſerole avec bon bouillon & du coulis, ſel, un peu de gros poivre.

Quand elle eſt cuite & la ſauſſe aſſez réduite, mettez-y une bonne pincée de perſil haché très-fin que vous aurez fait cuire un moment dans de l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien preſſer, en ſervant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de pluſieurs façons.

Entrée.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuiſſes de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que les ailerons de dindons ou de poulardes ſuivant la ſaiſon: vous avez ſix ſauciſſes de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout enſemble dans une caſſerole avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard deſſus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes, quand le tout eſt cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter; & vous le dreſſerez enſuite dans le plat que vous devez ſervir, vous prenez enſuite la ſauſſe qui reſte dans la caſſerole, que vous dégraiſſez en paſſant par le tamis, mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de conſiſtence, goûtez ſi votre ſauſſe eſt de bon goût, & la ſervez par-deſſus

sus. Les ailerons de poulardes se préparent de la même façon, que ceux des dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

De la Poularde & du Chapon.

Poulardes aux oignons.

Entrée. Prenez une bonne poularde, qui soit tendre ; après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez son foie que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre, mêlez bien cette farce & farcissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite ; servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs, & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon, quand ils sont cuits & égoutés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise comme la poularde entre deux plats, vous mettez la sausse de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde masquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, fa-

De la Poularde & du Chapon.

ciſſez le dedans de la poularde & la couſez par les deux bouts, faites-là refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe du pot, vous la mettrez enſuite à la broche & la garniſſez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain mollet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans pluſieurs feuilles de papier blanc de façon que le jus ni la graiſſe ne puiſſent en ſortir, faites-la cuire à très-petit feu ſans l'arroſer; en la retirant de la broche ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous, pour en recevoir le jus, dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir : le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde en Matelote.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laiſſez les ailes & les pattes, & trouſſez comme pour mettre au pot, lardez-la de lard, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, ſix gros oignons, cardes, & panais proprement coupés, un bouquet de perſil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, baſilic, deux tranches de citron, ſel, poivre : faites cuire à petit feu, quand elle eſt cuite, dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir, les oignons & racines autour, ſervez avec ſa ſauſſe bien dégraiſſée : ſi vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la ſauſſe, elle aura plus de conſiſtance.

Poularde à la Cuiſiniere.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde, farciſſez-la avec ſon foie, mêlez avec un peu de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail hachée, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle eſt cuite arroſez le deſſus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf; pannez

avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu un belle couleur dorée, & vous la ſervez avec une ſauſſe de cette façon. Mettez dans une caſſerole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine ; ſel, gros poivre, de la muſcade rapée ; faites lier ſur le feu.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde au court bouillon.

Entrée. Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau, coupez les griffes à moitié, vuidez-la & trouſſez les pattes en les faiſant entrer dans le corps, ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes ; ſel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu, lorſque votre poularde fléchit ſous le doigt, paſſez tout le court bouillon dans un tamis, faites-le réduire ſur le feu au point d'une ſauſſe ; ſervez ſur la poularde.

Poularde à la Bechamelle.

Entrée ou hors-d'œuvre. Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche que l'on a deſſervi de la table, vous la coupez par membres, ou pour le mieux quand la poularde eſt preſqu'entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets, mettez dans une caſſerole une chopine de crême, ou un demi-ſeptier de lait, quand elle bout mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine avec du ſel, poivre, deux échalotes, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboule, faites bouillir à petit feu une demi-heure, quand elle eſt

réduite au point d'une ſauſſe, paſſez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer ſans bouillir, ſi la ſauſſe n'étoit pas tout-à-fait aſſez liée vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier ſans bouillir, en ſervant deux ou trois gouttes de vinaigre. *De la Poularde & du Chapon.*

Poularde à la Monmorenci.

Il faut piquer le deſſus de la poularde après l'avoir flambée & vuidée, vous la rempliſſez avec des foies coupez en dez, du petit lard, des petits œufs, couſez la poularde pour que rien ne ſorte, faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même. Entrée.

Pourlarde marinée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde, enſuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, page 97. Entrée.

Poularde à la ſainte Menehould.

Il faut préparer une poularde & la faire cuire de la même façon que les poulets à la ſainte Menehould que vous trouverez ci-devant page 145. Entrée.

Poularde au blanc manger.

Faites bouillir dans une caſſerole une chopine de bon lait avec thym, laurier, baſilic, coriandre, juſqu'à ce qu'il ſoit reduit à moitié, paſſez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remettez ſur le feu juſqu'à ce que le pain ait bût le lait, ôtez-le du feu & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, ſel, muſcade rapée, cinq jaunes d'œufs cruds, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée; couſez-la pour que Entrée.

rien ne ſorte, & la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, un peu de coriandre : quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez avec une ſauſe à la Reine.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde en cannelon.

Entrée. Vous la déſoſſez à forfait après l'avoir coupée par la moitié, mettez ſur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les enſuite & couvrez le deſſus d'une barde de lard, ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, la cuiſſon faite, paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez-la & y mettez deux cuillerées de coulis, faites réduire ſur le feu au point d'une ſauſſe, ôtez les bardes de lard & ficelle, Servez la ſauſſe ſur les cannelons de poularde.

Poularde à la crême.

Entrée. Elle ne ſe fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a deſſervie entiere de la table, vous en prenez la chair de l'eſtomac que vous hachez très-fin, & mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie ſur le feu avec une chopine de lait & réduire juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe & refroidie; mettez-y auſſi près d'une demi-livre de graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'eſtomac, uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtiere ſur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, vous la ſervirez après avec une ſauſſe piquante que vous trouverez la premiere dans l'article des ſauſſes.

Poularde en crouſtade.

De la Poularde & du Chapon.

Il faut la flamber, vuider, trouſſer les pattes dans le corps & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé; faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet; quand elle ſera cuite vous ferez attacher toute la ſauſſe autour & la mettez refroidir, mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, ſel, poivre; faites lier cette ſauſſe, qu'elle ſoit bien épaiſſe; mettez-la par-tout ſur la poularde & y mettez à meſure de la mie de pain juſqu'à ce que cela vous forme une croute, faites-la colorer deſſous un couvercle de tourtiere; ſervez avec une ſauſſe piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des ſauſſes.

Poularde l'accompagnée.

Entrée. Il faut ôter l'os du brichet de l'eſtomac, après avoir vuidé la poularde, vous la rempliſſez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche envelopée de lard & de papier; ſervez avec une bonne ſauſſe comme celle à l'Eſpagnole ou à la Sultane que vous trouverez à l'article des ſauſſes.

Poularde au ſang.

Entrée. Mettez dans une caſſerole du perſil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre, paſſez les ſur le feu, & y mettez enſuite un bon demi-ſeptier de ſang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, ſel, gros poivre, faites lier le tout enſemble ſur le feu ſans laiſſer bouillir, ayez ſoin de bien remuer; quand il ſera froid vous le mettrez dans le corps d'une poulardè que vous

ferez cuire à la broche envelopée de lard & de papier, & la servirez avec une sausse piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sausses.

De la Poularde & du Chapon.

Poularde à la Chia.

La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante, ensuite égouttez-la & la mettez dans une sausse au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

Entrée.

Poularde en filets.

Vous prenez de celle que l'on a desservi de dessus la table que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne sausse liée au roux ou au blanc comme à la bechamel, ou à la sausse à la Reine que vous trouverez à l'article des sausses.

Entrée ou hors-d'œuvre.

De la Poule de Caux & du Coq vierge.

Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôts, vous les piquez & faites cuire à la broche.

Rôt.

DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

Du Canard Caneton Oie & Oison.

LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sausses, faites-le toujours cuire à la broche.

Rôt.

Le canard, caneton, oie & oison s'accommodent tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec

un ragoût de concombres ou un ragoût de pois ; vous pouvez auſſi les ſervir avec différentes ſauſſes.

Du Canard, Caneton Oie & Oiſon.

Canard farci.

Flambez & vuidez-les par la poche, & le déſoſſez entiérement ſans lui percer la peau.

Entrée.

Vous commencez à le déſoſſer par la poche, & le renverſez à meſure que vous ôtez les os, vous les rempliſſez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, ſi vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau ſe fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, mettez-y avec, perſil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs cruds, ſel, poivre, & un demi-ſeptier de crême, melez bien le tout enſemble & le mettez dans le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne ſorte, & le faites cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, page 26.

Quand il eſt cuit, eſſuyez-le de ſa graiſſe, & le ſervez avec une bonne ſauſſe ou un ragoût de marons, faites cuire des marons avec un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de ſel, & ſervez comme vous le jugerez à propos.

Canard, en hauchepot.

Entrée.

Flambez, vuidez-le & le coupez en quatre, faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement, faites blanchir le tout un demi-quart d'heure, & le mettez enſuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de ſel.

Quand le tout eſt cuit, vous dreſſez le ca-

Du Canard, Caneton Oie & Oiſon.

nard dans une terrine à ſervir ſur table, vous mettez tous les légumes autour; dégraiſſez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes, mettez-y un peu de coulis, & ſervez à courte ſauſſe ſur les légumes & canard ayez ſoin de goûter votre ſauſſe auparavant elle eſt de bon goût.

Canards de pluſieurs façons.

Vous faites auſſi des canards en globe, à la bruxelle; des *oies à la broche*, farcis de ſauciſſes & de marons.

Il faut faire griller les ſauciſſes & cuire les marons avant que de les mettre dedans le corps.

Canard aux navets.

Entrée. Prenez un canard que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes en dedans; après qu'il eſt bien épluché vous mettez un peu de beurre dans une caſſerole avec une cuillerée de farine, faites-la rouſſir de belle couleur & mouillez avec du bouillon; vous y mettrez enſuite le canard avec un bouquet garni, un peu de ſel, gros poivre; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils ſont durs, vous les mettrez en même temps; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuiſſon du canard. Quand votre ragoût eſt bien cuit, & bien dégraiſſé, mettez un filet de vinaigre: ſervez à courte ſauſſe. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoiſe. L'autre façon eſt de faire cuire le canard à part dans une braiſe blanche & les navets, de les tourner en amande, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis, quand votre ragoût eſt fait vous le ſervez ſur le canard.

Canard au pere Douillet.

Entrée. Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-le

dez-le & trouſſez les pattes dans le corps ; après l'avoir ficelé vous le mettez dans une caſſerole juſte à ſa grandeur avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; lorſque le canard fléchit ſous le doigt, vous paſſez la ſauſſe au tamis & la dégraiſſez ; faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauſſe. Servez deſſus le canard. *Du Canard Caneton Oie & Oiſon.*

Vous pouvez encore le ſervir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en globe.

Comme le dindon en balon, ci-devant, page 149. Entrée.

Canard à la Bruxelle.

Il faut le flamber & vuider, mettez dans le corps un ſalpicon fait de cette façon ; coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé, maniez le tout enſuite avec perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de ſel, gros poivre, couſez le canard pour que rien ne ſorte & le mettez cuire avec une barde de lard ſur l'eſtomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon ; deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni ; quand il eſt cuit, paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites la réduire au point d'une ſauſſe. Servez ſur le canard. Entrée.

Canard en daube.

Comme l'oie à la daube, ci-après, page 171. Entrez mets froid.

Canard en chauſſon.

Vous le déſoſſez & farciſſez comme le ca- Entrée.

nard farci, page 176. Enſuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre; lorſqu'il eſt cuit paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez-là & y mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauſſe. Servez ſur le canard.

Du Canard, Caneton Oie & Oiſon.

Canard à la Bearnoiſe.

Entrée. Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, mettez dans une caſſerole ſept ou huit gros oignons coupez en tranches avec un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuiſſon du canard, faites cuire l'oignon & réduire à courte ſauſſe, dégraiſſez-le & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez ſur le canard.

Canard à l'Italienne.

Entrée. Faites cuire un canard avec un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre; mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche d'huile, perſil, ciboule, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché; paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuiſſon du canard qui doit être dégraiſſée & paſſée au tamis, faites réduire au point d'une ſauſſe, dégraiſſez-la avant que de la ſervir ſur le canard.

Canard à la purée verte.

Entrée. Faites cuire un demi-litron de pois ſecs avec un peu de bouillon, un peu de perſil & queues de ciboules; enſuite vous les paſſez en purée fort épaiſſe, ſi c'eſt des pois verds; il en faut un litron, & il ne faut ni perſil, ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, thym, laurier,

basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle ; quand il est cuit passez la sausse dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites reduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; servez sur le canard, en faisant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Du Canard, Caneton Oie & Oison.

Caneton aux pois.

Ayez un ou deux canetons échaudez & vuidez, troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petit pois, un bouquet de persil, ciboule ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits : un moment avant que de servir vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sausse.

Entrée.

Les Oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Prenez des marons ou de grosses chataignes ce que vous jugerez à propos, ôtez-en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; gardez les plus beaux pour faire un ragoût ; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût ; les autres vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une

Grosse entrée.

petite pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure, laissez réfroidir; vous avez une oie jeune, & tendre; après l'avoir vuidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps, cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche & la servez avec un ragoût de marons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Du Canard Caneton Oie & Oison.

Oie à la moutarde.

Grosse entrée. Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez, prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la cousez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre, & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain, rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une fausse faite de cette façon: mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuiller à caffé de vinaigre; un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu; servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Gros entremets froid. Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche,

videz-là & lui trouſſez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire ſur le feu & l'épluchez, lardez-la par-tout avec des lardons de lard aſſaiſonné & manié avec perſil, ciboule, deux échalotes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée; après avoir lardé l'oie vous la ficelez & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de ſel, gros poivre, bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuiſſon faite & la ſauſſe très-courte pour qu'elle puiſſe ſe mettre en gelée, dreſſez la daube dans ſon plat; quand elle ſera preſque froide, mettez la ſauſſe par-deſſus, & ne ſervez que quand elle ſera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Du Canard Caneton Oie & Oiſon.

Des ailes & cuiſſes d'Oie, comment les accommoder.

Pour faire les ailes & cuiſſes d'oie de façon qu'elles ſe conſervent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, vuidez & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que juſqu'au trois quarts; ayez ſoin de mettre à part la graiſſe qu'elles rendront en cuiſant: laiſſez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuiſſes & faiſant tenir l'eſtomac avec les ailes, arrangez-les bien ſerrés dans un pot de graiſſe en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du ſel; faites fondre la graiſſe d'oie que vous avez mis à part avec beaucoup de ſain-doux; il faut, qu'il y en ait aſſez pour que les ailes & les cuiſſes en ſoient couvertes; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout ſera bien froid; il faut les conſerver dans

un endroit ſec : ordinairement elles ne ſe prépa-

Du Canard, Caneton Oie & Oiſon.

rent de cette façon que dans les endroits où elles ſont à bon marché, principalement en Gaſcogne d'où il en vient le plus à Paris ; lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les tirez du pot & de leur graiſſe à meſure que vous en avez beſoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'uſage que vous voulez.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Elles ſe mettent cuire dans une petite braiſe pour les ſervir avec différentes ſauſſes & ragoûts ; l'on en ſert ſur le gril après les avoir pannées & grillées avec une ſauſſe claire à ravigote, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des ſauſſes.

Vous pouvez encore étant cuites à la braiſe les ſervir avec une ſauſſe à la moutarde faite de cette façon : vous mettez dans une caſſerole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, ſel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier ſur le feu ; ſervez ſur les cuiſſes ou ailes.

Elles ſervent auſſi à faire des auchepots & à garnir des Potages.

Des Poules d'eau.

Les poules d'eau ſont des oiſeaux aquatiques, il y en a de pluſieurs eſpeces & de différentes groſſeurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de roſe ou rouge, elles ſe préparent toutes de la même façon que les canards.

Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets

DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIERE, ET BISETS.

LEs gros pigeons cauchois, quand ils ſont blancs, gras & tendres, ſervent à faire des plats de rôts, vous les ſervez bardez ou piquez ſuivant le goût du maître; vous en faites auſſi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée & aux pois.

entrée. Vous les échaudez, vuidez, & coupez en quatre, mettez-les dans une caſſerole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons, un morceau de bon beurre, un bouquet, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un peu de jus.

Quand ils ſont cuits mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de ſucre gros comme une noiſette, & du ſel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayez avec un peu de bouillon.

Vous les mettez auſſi coupez en quatre, en fricaſſée de poulets.

Vous les mettez auſſi au roux comme la poitrine de veau, page 98.

Vous les ſervez auſſi en fricandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire ſur le feu après les avoir vuidez, coupez-les en deux & les accommodez après comme le collet de mouton ſur le gril & les ſervez de même, page 63.

Gros Pigeons de pluſieurs façons.

Si vous voulez les diverſifier de pluſieurs façons, faitez-les cuire dans une braiſe comme la langue de bœuf.

Quand ils ſont cuits dreſſez-les dans le plat

que vous devez ſervir, mettez autour de choux-fleurs cuits dans un blanc, & ſervez par deſſus une ſauſſe au beurre.

Des Pigeons de voliere.

Des Pigeons de voliere.

Rôt. Ils ſe ſervent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche, enveloppez de lard, & de feuilles de vigne dans le temps.

entrée. Ils ſervent auſſi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les ſervir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez; hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de ſel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppez de lard & de papier.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec différentes ſauſſes ou différens ragoûts,

Comme :

Sauſſe à l'échalote. Sauſſe aux petits œufs.
Sauſſe à la ravigote. Sauſſe à l'Italienne.
Sauſſe au beurre.

En ragoût vous en mettez.

Aux morilles. Aux petits pois.
Aux mouſſerons. Aux montans des cardes.
Aux truffes. Aux laitues farcies.
Aux pointes d'aſperges.

Pigeons à la Bourgeoiſe.

entrée. Vous les échaudez, vuidez & trouſſez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les & les mettez dans une caſſerole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes ſortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupez en quatre & cuits à moitié, ſel, poivre.

Quand ils ſont cuits mettez-y un peu de coulis & ſervez à courte ſauſſe. *Des Pigeons cochois, de volieres, & biſets.*

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayez avec du bouillon & un peu de perſil haché.

Compôte de Pigeons. entrée.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes trouſſées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou & les ailes, après les avoir épluchés mettez-les dans une caſſerole avec deux ou trois truffes ſi vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, du baſilic, un morceau de bon beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, laiſſez cuire & réduire à courte ſauſſe, ayez ſoin de dégraiſſer; en ſervant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que le tout ſoit cuit à propos & d'un bon ſel.

Pigeons au baſilic. entrée.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & trouſſés les pattes en dedans, faites-les cuire dans une braiſe comme la langue de bœuf, page 26, en mettant un peu plus de baſilic; quand ils ſont cuits, retirez-les de la braiſe pour les mettre refroidir, trempez-les enſuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les à meſure avec de la mie de pain, faites-les frire & ſervez garni de perſil frit.

Des Pigeons biſets.

Vous les ſervez communément en fricaſſée, ou ſur le gril.

Quand ils ſont bien en chair on peut les faire

cuire à la broche : ces ſortes de pigeons ne ſont bons que pour l'ordinaire d'une maiſon, parce que l'on ne prend pas garde de ſi près pour le goût & la bonne mine.

Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets.

Pigeons à la crapaudine, fauſſe au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trouſſerez les pattes en dedans, s'ils ſont gros vous les couperez en deux, ſinon vous ne ferez que les fendre par derriere & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os : faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : faites-leur prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain, mettez-les ſur le gril & les arroſez du reſte de leur marinade ; faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée ; quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauſſe faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, ſel, gros poivre, faites chauffer & ſervez ſous les pigeons. Les mêmes pigeons ſe ſervent ſans verjus en mettant une autre ſauſſe claire, & un peu piquante ; à la place d'huile vous pouvez vous ſervir de beurre, ſain-doux ou bonne graiſſe de pot.

Pigeons en matelote.

entrée. Prenez des Pigeons de moyenne groſſeur, échaudez, & les pattes trouſſées en dedans, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher, mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez en tranches, un bouquet garni, enſuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos

pigeons seront cuits & réduits à peu de sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, en servant il faut mettre un filet de verjus. *Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vuidés ; fendés-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girosle, sel, poivre ; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses, épluchées, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passerez au tamis, faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sausse ; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade & une petite pincée de persil haché très-fin, faites lier sans bouillir sur un moyen feu en remuant toujours, égouttez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir, mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les & trousser les pattes en dedans, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échu-

Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets.

lotes, perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, haché comme en poudre, faites migeoter une demi-heure, ſur un petit feu, & vous y mettez enſuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, achevez de faire cuire à petit feu : dégraiſſez & ſervez à courte ſauſſe.

Pigeons en ſupriſes.

Entrée.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps, mettez les foies à part, faites blanchir un inſtant les pigeons à l'eau bouillante, après les avoir retirés vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les preſſer fort qu'il ne reſte point d'eau, ouvrez-les en deux ſans détacher les feuilles, mettez deſſus une petite farce faite avec les foies des pigeons, perſil, ciboule, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, ſel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs, enſuite vous mettez les pigeons & les enveloppez avec chacun une laitue de façon qu'on ne les voie point, ficelez-les & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, ſel, poivre ; faites-les cuire une heure à petit feu ; quand ils ſont cuits égouttez les pigeons & les déficelez, eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge, ſervez deſſus un bon coulis de veau ; ſi vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de ſel dans la cuiſſon, paſſez la ſauſſe au tamis & la dégraiſſez, faites-la réduire au point d'une ſauſſe, & y mettez gros comme une noix de

beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés des laitues. *Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets.*

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les & les faites blanchir ; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussés les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sausse. Entrée.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon, laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sausse bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Coupez de petites asperges en petits pois, il n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper aussi-tôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche & égouttez-les, ensuite vous les accommoderez de la même façon, que les pigeons aux petits Entrée.

Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.

pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de sarriette & deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, trouſſez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juſte à leur grandeur avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, poivre, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, lorſque les pigeons fléchiſſent ſous le doigt, vous paſſez la ſauſſe au tamis, & la faites réduire, ſi elle eſt trop longue, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez ſur les pigeons.

Pigeons à la ſainte Menehould.

Entrée. Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laiſſez les foies, trouſſez les pattes dans le corps, faites-les refaire & épluchez, mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du perſil en branches, ciboule entiere, deux oignons en tranches, zeſtes de carotte & panais, une gouſſe d'ail entiere, trois clous de girofle, ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic : mouillez avec trois poinçons de lait, faites bouillir & enſuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure, lorſqu'ils ſont cuits retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la ſainte Menehould pour le mettre ſur une aſſiette, trempez-y les pigeons & les pannez à meſure, faites griller de belle couleur en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les avez trempés, ſervez à ſec, vous

mettrez une fauſſe rémoulade dans la fauſſiere. La façon de la faire ſe trouve dans l'article des fauſſes.

Des Pigeons échois, de volieres, & biſets.

Pigeons à la Mariane.

Entrée.

Préparez trois pigeons comme les précédens, applatiſſez-les un peu avec le couperet, & les mettés dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, ſel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire ſur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement, lorſqu'ils fléchiſſent ſous le doigt, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir après les avoir égouttés & eſſuyés de leur graiſſe, ôtez les feuilles de laurier de la fauſſe & la dégraiſſez, mettez-y un anchois haché, trois échalotes, & une pincée de capres, le tout haché, de la muſcade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites lier ſur le feu & ſervez deſſus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Entrée.

Après avoir piqué tout le deſſus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoiſe pag. 111.

Pigeons en fricaſſée de poulets.

Entrée.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié, enſuite vous les ferés cuire de la même façon que la fricaſſée de poulets, page 136.

Pigeons au ſoleil.

Entrée.

Ayez de petits pigeons naiſſans bien échaudés, après les avoir vuidés, il faut leur laiſſer les ailes, la tête, les pattes, paſſez à chacun une brochette en travers des cuiſſes pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faiſant blanchir un inſtant à l'eau bouillante: après les avoir bien épluchez, vous les mettez cuire dans une caſſero-

le avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, des clous de giroffe, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte & les faire frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu-à-peu de vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuiller.

Des Pigeons cochois, de volieres, &c. fets.

Pigeons en surtout.

Entrée. Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la Bourgeoise, réduit à courte sausse, mettez-le refroidir; ensuite vous prenez le plat que vous devez sortir qui doit aller au feu, mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons dessus, couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne vois point le ragoût, uniſſez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez avec de la mie de pain, faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sausse d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Entrée. Faites un ragoût de pigeons, quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les en timbale comme il est expliqué ci-après à l'article des pâtés.

Pigeons aux Tortuës.

Entrée. Vous coupez la tête & les pattes à des tortuës & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ensuite vous les ôtez de leurs coquilles, ayez soin d'ôter les amers, mettez les

Portues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtiſſerie.

Pigeons à la poële.

Entrée.

Plumez & vuidez de petits pigeons, laiſſez-leur les pattes, & les faites refaire légerement ſur le feu, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule champignons, une pointe d'ail, le tout haché; ſel, gros poivre, enſuite vous les mettez avec tout leur aſſaiſonnement dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante, mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc, mettez un couvercle ſur la caſſerole & les faites cuire à petit feu qu'ils ne faſſent que migeoter; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur les pigeons.

Entrée.

Pigeons en hatelet.

Entrée ou hors-d'œuvre.

Vous vous ſervez d'un ragoût de pigeons que l'on a deſſervi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, enſuite vous embrochez le tout dans des petits hatelets, faites tenir la ſauſſe après, pannez-les & les faites griller de belle couleur. Servez ſans ſauſſe.

Pigeons en crépine.

Entrée.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un inſtant à l'eau bouillante après leur avoir trouſſé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure, avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un

Des Pigeons cochois, de volière, & biſets

bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, poivre, enſuite mettez-les refroidir, faites une farce avec de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf, mie de pain deſſéchée avec du lait ou de la crême, perſil, ciboule, champignons hachés, ſel, poivre, liés de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés, enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crépine enſuite, faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-les par-deſſus & les mettez prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le temps de cuire, eſſuyez-les de leur graiſſe, & les ſervez avec la ſauſſe de la cuiſſon des pigeons que vous dégraiſſez; paſſez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets.

Entrée. Servez-vous de ceux que l'on a deſſervi de la table, coupez-les par moitié & leur faites prendre goût dans un aſſaiſonnement, mettez-les réfroidir, enſuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel, faites-les frire. Servez garni de perſil frit.

Pigeons à la Dauphine.

Entrée Ce ſont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les ſervez enſuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandeau, page 111.

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général.

Du Gibier en général.

NOus comprenons ſous le nom de Gibier, les Faiſans & Faiſandeaux, les canards ſauvages, appellés oiſeaux de riviere.

Les Sarcelles.
Les Rouges.
Les Hallebrans.
Les Alouettes, appellées Mauviettes.
Les Bécaſſes.
Les Bécaſſines.
Les Bécots.
Les Cailles & Cailleteaux.
Les Guinards.
Les Ortolans.
Les Ramiers & Rameraux.
Les Perdreaux rouges.
Les Perdreaux gris.
Les Merles.
Les Grives.
Les Gelinotes.
Les Pluviers.
Les Rouges-gorges.
Les Vanneaux.

Du Gibier à poil.

Les Liévres.
Les Levreaux.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

De la Venaiſon.

Sous le nom de venaiſon ou viande noire, l'on y comprend.

Le Chevreuil.
Le Dain.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier & le Marcaſſin.

Voici la façon d'accommoder toutes ſortes de Gibier & Venaiſon.

Des Faiſans, comment les ſervir.

Du faiſan.

Les faiſans & les faiſandeaux ſe ſervent ordinairement pour rôt.

Vous le vuidez & piquez, faites-les cuire

Entrée.

à la broche, & les servez de belle couleur.

Du faisan. Vous les servez aussi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, les servez avec une sausse à la Provençale ou autre petite sausse dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les Canards sauvages, comment les servir.

Les Canards sauvages. Les canards sauvages, ou oiseaux de riviere, la femelle, estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vuidés.

Entrée. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche, & refroidis *vous en tirez des* filets que vous mettez à différentes sausses, comme au jus d'orange, aux anchois, aux capres, en salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des Rouges, Sarcelles, Allebrans, comment les accommoder.

Des rouges, sarcelles, Hallebrans. Les sarcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vuidées sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier & les servez avec Ragoûts d'olives.
Ragoût de montans de cardons.
Aux navets.
Aux truffes.
Ou sausse à la rocambole.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les hallebrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons. Alouettes.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un moitié l'autre, vous ne les vuidez point & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Elles se servent en tourte, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le gigier, & le reste mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte & mettez dessus les alouettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laissé refroidir. Entrée.

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en salmis à la Bourgeoise.

Elles se servent en salmis à la Bourgeoise quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles que l'on a desservi de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jettez le gigier; & le reste, servez-vous-en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, passez-le à l'étamine & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus, faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouilles, & servez garni de croutons frits. Hors d'œuvre.

Toutes sortes de salmis à la Bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plu- Entrée.

mez, flambez & vuidez, trouſſez les pattes pour les faire paſſer dans le bec comme pour rôt, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir & reduire au point d'une ſauſſe liée, dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table ſe peut mettre *en caiſſe* : Vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût deſſus, couvrez-le avec de la même farce ; uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf ; pannez de mie de pain ; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, enſuite vous égouttez la graiſſe & mettez dans le fond une ſauſſe d'un jus clair.

Alouettes.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, *vous en faites* auſſi des entrées de pluſieurs façons, vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons.

Des Ramiers & Ramereaux.

Des Perdreaux, comment les diſtinguer des Perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes ſûrs qu'ils ſont jeunes ; pour la bonté il faut diſtinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aile, il faut qu'elle ſoit pointue & tant ſoit peu de blanc au bout.

Des Perdreaux & Perdrix.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix. *Des Perdreaux & Perdrix.*

Les perdreaux ſe ſervent pour rôts, vous les plumez, vuidez & piquez, faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les ſervir pour entrée, vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de ſel, perſil & ciboule hachés, mettez cette farce dans le corps, coulez-les pour que rien ne ſorte, & leur trouſſez les pattes ſur l'eſtomac; faites-les refaire dans une caſſerole ſur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. *entrée.*

Quand ils ſont cuits vous les ſervez avec telle ſauſſe & ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauſſe à la carpe.	Ragoûts de truffes.
Sauſſe à l'Eſpagnole.	Ragoûts de montans.
Sauſſe aux zeſtes d'orange.	Ragoûts d'olives.
Sauſſe à la ſultane.	Ragoûts au ſalpicon.

Vous mettez auſſi les perdreaux ſur le gril en papillote.

Des vieilles Perdrix.

Elles ſe font toujours cuire à la braiſe que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 16. en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles ſont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard, faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les ſervez auſſi avec un ragoût de marons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Eſpagne.

Elles ſe trouvent auſſi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent & se ſervent de la même façon que les perdreaux & les perdrix griſes.

Des Bécaſſes Bécaſſines & Bécots.

Des Bécaſſes, Bécaſſines & Bécots.

Ils ſe ſervent tous cuits à la broche pour rôts, vous les ſervez piqués ou bardés avec feuilles de vigne, vous ne les vuidez point, mettez deſſous des rôties de pain en cuiſant pour en recevoir ce qui en tombe, & ſervez deſſus les rôties.

Vous en faites auſſi des ſalmis quand elles ſont cuites & refroidies; voyez ci-devant alouettes en ſalmis à la Bourgeoiſe.

entrée. Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles ſont plumées & flambées vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous ſervez de tout hors du gigier, hachez le reſte & le mêlez avec du lard râpé, ou un morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, un peu de ſel; mettez cette farce dans leur corps & couſez l'ouverture, trouſſez les bécaſſes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec ſauſſe ou ragoût comme aux perdreaux.

Les bécaſines & bécots ſe ſervent de même.

Vous en faites auſſi des tourtes, pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-deſſus que vous mettez au fond de la tourte, & finiſſez comme il ſera expliqué à l'article des tourtes.

Des Cailles & Cailleteaux.

Des Cailles & Cailleteaux.

Ils ſe ſervent cuits à la broche pour rôts. Vous les plumez, vuidez, & faites refaire ſur de la braiſe, enveloppez-les de feuilles de vigne & bardées de lard; faites-les cuire & ſervez de belle couleur.

Si *vous voulez les mettre en entrée*, faites-les

les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu. *Des Cailles & cailleteaux.*

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sausse & la passez au tamis, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrivisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vuider, hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule; morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sausse de coulis de veau. Servez dessus les cailles. Entrée.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles. Entrée.

Cailles au gratin.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez & vuidez, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poi- Entrée.

vre, à moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez, rachevez de cuire, & faites réduire au point d'une ſauſſe liée ; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraiſſé vous le ſervez deſſus en gratin fait de cette façon : Hachez le foie des cailles, avec perſil, ciboule, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez enſuite ſur un petit feu juſqu'à ce que cette farce ſoit gratinée. Servez enſuite le ragoût deſſus.

Des Cailles & Cailleteaux.

Entrée.

Cailles au Salpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braiſe, & vous les ſervirez enſuite avec un ragoût au ſalpicon que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des Ortolans, Guinards & Gelinotes.

Des Ortolans, Guinards & Gelinotes.

Les ortolans ſont des petits oiſeaux très-déſicats & excellens, l'on en voit peu à Paris, ils ſe ſervent pour rôts.

Les guinards & gelinotes ſont auſſi peu communs à Paris, ils ſe ſervent de même pour rôts.

Des Grives.

Des Grives.

Vous les plumez & les faites refaire ſans les vuider, elles ſe ſervent cuites à la broche avec des rôties deſſous comme des mauviettes.

Vous en faites auſſi des entrées différentes, comme des bécaſſes, vous n'avez qu'à vous en ſervir de la même façon.

Les Merles ſe ſervent auſſi de même ; il ne les faut point vuider.

Des Pluviers.

Des Pluviers.

Ils ſont excellens quand ils ſont gras, vous les plumez & piquez ſans les vuider ; faites

les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous ; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous. *Des pluviers*

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bécasses, faites-les cuire de même & servez avec une même sausse & même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles & les servez de la même façon.

Des Vanneaux. *Des Vanneaux*

Ils se font cuire à la broche pour rôt, & se servent comme le canard sauvage.

Des Rouges-Gorges.

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôts, comme les ortolans. *Des Rouges-Gorges.*

DU GIBIER A POIL.

DES LEVREAUX ET LIEVRES.

LEs levreaux se servent pour rôts, ôtez la peau & les vuidez, faites-les refaire sur de la braise & les piquez ; quand ils sont cuits vous les servez avez une sausse au vinaigre, poivre & sel, que vous servez dans une saussiere. *Des Levreaux & Lievres.*

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils sont cuits & refroidis vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, & servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filet dans une sausse à l'échalote ou différentes sausses piquantes.

Les lievres se mettent en civet, vous les coupez par membres, gardez-en le sang s'il y en a ; faites-les cuire dans une casserole avec morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pin-

Des Levreaux & Lievres.

cée de farine & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, assaisonnez de sel, poivre; quand il est cuit, si vous avez de son sang mettez-le dedans & faites lier la sausse sur le feu comme une liaison, & servez à courte sausse.

Vous faites aussi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la Bourgeoise.

Pâté de Lievre à la Bourgeoise.

Dépouillez le lievre, gardez-en le sang, après l'avoir vuidé coupez-le par membres & lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail le tout haché; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre; faites-les cuire à petit feu, quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sausse, mettez-y le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lievre dans ce que vous devez servir, servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau, servez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en hariçot.

Entrée. Depouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez plein une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon, faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement; faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante & les mettez cuire avec le lievre, assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de

faire cuire & réduire à courte sausse, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lievre est tendre il faut mettre les navets en même-temps.

Des Levreaux & Lievres.

Filets de Lievre en civet.

hors-d'œuvre, ou Entrée.

Vous prenez un lievre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filet, concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sausse au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Levreau au sang.

Entrée.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard si vous voulez, mettez-le dans une casserole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-septier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le levreau soit cuit & qu'il reste peu de sausse, prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien & le mêlez avec le sang que vous avez gardez; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, tout comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jetterez une

demi-poignée de capres fines entieres, & servez chaudement.

Des Lévreaux & Liévres.

Filets de Lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou levreau qui ait été cuit à la broche & que l'on a desservi de la table, vous enleverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur, mettez-les dans une casserole avec une sausse à la poivrade de haut goût, faites-les chausser sans bouillir, servez chaudement. Vous trouverez la sausse à l'article des sausses.

Hors d'œuvre, ou entrée.

Des Lapins & Lapereaux, comment connoître les jeunes.

Des Lapins & Lapereaux.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint, si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connoissez encore à la tête parce qu'ils ont le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre: cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut le fleurer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levreau d'avec le lievre de la même façon.

Des Lapins & Lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les dépouillez & vuidez & faites refaire sur de la braise, il faut les piquer & faire cuire à la broche, servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres & les faites dégorger long-temps dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 97.

Vous en ſervez auſſi de marinés, après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 29., & les ſervez de même.

Des Lapins & Lapereaux.

Lapin au coulis de lentilles.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard, & un bouquet garni, ſel & poivre fort peu.

* Hors-d'œuvre.

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon, ſans ſel; quand elles ſont cuites vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon, retirez enſuite le lapin & petit lard de ſa cuiſſon, & paſſez ce bouillon, dans le coulis de lentilles, faites-le réduire après ſur le peu juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

Entrée.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & ſervez s'il eſt de bon goût dans une terrine.

Lapin en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre, mettez-y les membres de lapin avec le foie, paſſez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de giroflie, thym, laurier, baſilic, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; ſi vous voulez y mettre un anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorſque le lapin ſera cuit aux trois quarts, avant que de ſervir ôtez le bouquet, dégraiſſez la ſauſſe & y mettez une bonne pincée de capres entieres, un anchois haché; ſervez avec des croutons paſſés au beurre: arroſez le tout avec la ſauſſe.

Entrée.

Des Lapins & Lapereaux

Lapereaux en hachis.

Prenez les reſtes de lapereaux rôtis que l'on a deſſervi de la table, levez-en toute la chair, mettez avec, un peu de mouton rôti; hachez le tout enſemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez en petit morceaux, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, paſſez-le ſur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu; paſſez la ſauſſe au tamis & y mettez la viande hachée avec ſel, gros poivre, faites chauffer ſans bouillir, ſervez chaudement; vous garnirez ſi vous voulez le tour du hachis avec des croutons frits comme ceux des épinards.

Hors d'œuvre.

Filets de Lapereaux aux concombres.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de vinaigre & du ſel, faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps; quand ils auront rendu leur eau, vous les preſſerez fort pour qu'il ne reſte point d'eau, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu colorées, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laiſſez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût ſoit un peu lié; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres, faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & ſervez. Pour

Hors d'œuvre ou entrée.

les filets vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservi de la table.

Des Lapins & Lapereaux

Filets de Lapereaux en salade.

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égoutter, vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets; prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets & des capres entieres, si vous avez de petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table. Hors-d'œuvre.

Lapins aux petits pois.

Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 144. Entrée.

Lapins en papillotes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors, faites cuire à très-petit feu sur le gril en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous, servez avec le papier. Hors-d'œuvre, ou entrée.

Des Lapins & Lapereaux

Lapereaux roulés aux piſtaches.

Entrée. Déſoſſez à forfait un ou deux lapereaux & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain paſſée dans du lait, perſil, ciboule, champignons, ſel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce ſur les lapereaux, roulez-les enſuite & les ficelez, faites les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauſſe, & la paſſez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauſſe; en ſervant ſur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de piſtaches échaudées.

Lapereau en tortue.

Entrée. Vuidez un lapin, laiſſez le foie & ôtez l'amer, déſoſſez le lapin ſeulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire paſſer la moitié du devant du lapin, il ſe trouvera renverſé & prendra la figure d'une tortue, ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre; la cuiſſon faite; paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une ſauſſe. Servez ſur le lapin.

Lapereaux en biguarure.

Entrée. Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, perſil, ciboule & fariette hachés, ſel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous couſez pour qu'elle ne ſorte pas & les faites refaire ſur de la bra-

te, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux avec autant de filet de petit lard bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche ; quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus. Des Lapins & Lapereaux.

Lapin à la Bourgeoise.

Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau ce beurre, un bouquet garni, de champignons, & culs d'artichauts blanchis, passez le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre. Entrées.

Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de fausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œuf délayés avec du bouillon, un peu de persil haché ; servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le temps de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotes & en caisse.

Boudin de Lapin.

Prenez trois demi-septiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entier, thym, laurier, basilic, faites réduire ce lait à un tiers, quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin & fines épices, mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant tou- Hors d'œuvre.

Des Lapins & Lapereaux

jours ; quand tout eſt bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuiſant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand ils ſont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Pour voir s'ils ſont cuits vous les piquerez un peu avec une épingle, s'il en ſort de la graiſſe, c'eſt marque qu'ils ſont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez après ſur un plat pour les faire griller.

Ils ſe ſervent à ſec pour hors d'œuvre.

De la viande noire, appellée Venaiſon.

De la viande noire.

Je ne ferai pas une grande explication ſur la viande noire ſauvage, parce qu'elle eſt fort peu en uſage chez les Bourgeois, l'on y comprend ordinairement.

Le Chevreuil.	Le Cerf.
Le Daim.	La Biche.
Le Sanglier.	Le Faon.
Le Marcaſſin.	

Le Cerf, la Biche, le Chevreuil, le Daim, le Faon, ſe préparent tous de la même façon; les quartiers de devant & de derriere ſe ſervent marinés & cuits à la broche, la marinade ſe fait avec vinaigre, ſel, poivre & un peu d'eau.

Vous les ſervez auſſi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du Sanglier.

La hure qui ſert à faire un entremets froid des plus eſtimés, ſe fait cuire comme la hure de cochon, les pieds ſe mettent à la ſainte Menehould comme les pieds de cochon, le reſte comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant ſe mettent cuits à la broche après les avoir mis

siner ; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

De la viande noire.

Le Marcaſſin ſe ſert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute ſorte de viandes cuites à la broche.

Hachette de toute ſorte de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche, telle que vous l'aurez, ſoit viande de boucherie ou volaille ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une caſſerole avec un peu de perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre, faites mijoter le tout ſur le feu pendant un quart d'heure : prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de la ſauſſe de votre viande avec de la mie de pain, arrangez votre viande ſur la mie de pain & remettez ſur la viande encore un peu de mie de pain, faites attacher ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat, vous mettez enſuite le reſte de la ſauſſe avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

Du Poiſſon de mer & d'eau douce.

Du Poiſſon de mer & d'eau douce.

APrès la deſcription des viandes terreſtres dont je viens de démontrer l'uſage, il eſt temps de paſſer à celles qui nous ſervent les jours maigres par la variété des poiſſons tant de mer que d'eau douce, & les changemens que l'on en peut faire pour diverſifier nos tables, je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance,

Le Turbot.
La Barbue.
Le Saumon.
L'Eſturgeon.

L'Aloſe.
Le Cabiliot ou Morue fraîche.
La Raie.
La Merluche.
La Morue ſalée.
La Limande.
Le Carlet.
La Sole.
La Plie.
Le Mulet ou Surmulet.
L'Eperlan.
Le Maquereau.
Le Thon & la Thonine.
La vive.
La Macreuſe.
La Sardine.
Le Ronget.
Le Harang frais.
Le Merlan.
L'Anchois.
Le Bar.
Le Vaudreuil.
La Lubine.

En coquillage.

L'Ecreviſſe de mer.
Les Homars.
Les Moules.
Les Huîtres.

Du Turbot & Barbue, comment accommoder.

Du Turbot & Barbue. Ils ſe préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une caſſerole de la grandeur de votre poiſſon ; moitié ſaumur & moitié lait, mettez-en ſuffiſamment pour que votre poiſſon trempe, faites-le bouillir très-doucement qu'il ne faſſe que frémir ſur les bords, autrement le poiſſon ſe romproit ; quand il fléchit ſous les doigts votre poiſſon eſt cuit, ſervez-le à ſec ſur une ſerviette, garni de perſil verd autour, pour un plat de rôt.

Si vous voulez le ſervir pour entrée.

Entrée. *Si c'eſt en maigre*, vous les mettez dans le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauſſe à l'huile, vous mettez dans une caſſerole de l'huile fine ; ſel, gros poivre ; un filet de vinaigre, faites chauffer la ſauſſe ſans qu'elle bouille, & ſervez deſſus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau

de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines, remuez la sausse sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot. *Du Turbot & Barbue.*

Vous pouvez aussi le servir avec une sausse à la bechamel.

Faites réduire trois demi-septier de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

Vous le servez encore avec une sausse hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot & Barbue au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels & coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sausses grasses, comme sausse

A l'Espagnole.	& petits œufs.
Sausse hachée.	Ragoût au salpicon.
Sausse au vin de Champagne, ou ragoût de crête.	Ragoût d'Huitres.
	De Truffes.
	De Mousserons.

Ragoût de ris de veau,

Pour les faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, girofle, faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure; laissez-le reposer après & le tirez au clair, passez-le au tamis, vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumure, & faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de court-bouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Du Turbot & Barbue.

Turbot & Barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, & le couvrez par-tout de bardes de lard, faites-le suer à petit feu; & y mettez après un verre de vin de Champagne, quand il est cuit, vous le servez avec différentes sausses grasses ou ragoûts.

Si vous le voulez servir dans son naturel.

entrée. Quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la, & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, & servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du Saumon frais, comment l'accommoder.

Du Saumon frais. Il se couvre en tranches ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sausses ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sausses ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point, quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

entrée. *Si c'est pour entrée*, il faut l'écailler & laisser le morceau entier comme pour rôt, le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficellez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Du Saumon frais.

Saumon en caisses.

Entrée.

Prenez deux tranches de Saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-le mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, un échalote; le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur de deux tranches de saumon, frottez-le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus; quand le saumon sera cuit & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sausse à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'esturgeon, comment l'accommoder.

De l'Esturgeon.

Il se sert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-septier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiede, mettez dedans l'esturgeon, quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche & le servez avec toutes sortes de bonnes sausses maigres.

De l'Eſturgeon. *Vous pouvez* auſſi le faire cuire au court-bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir avec les mêmes ſauſſes maigres.

Eſturgeon au gras à la broche.

Lardez-le de gros lard, & le ſervez avec toutes ſortes de bonne ſauſſe, comme à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la ravigote; ou ragoûts de truffes, morille, mouſſerons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Entrée. Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, du bon bouillon.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la même ſauſſe ou même ragoût que quand il eſt cuit à la broche.

Eſturgeon en matelote.

Entrée. Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu, paſſez-le ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter, prenez un morceau d'eſturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez ſans être les unes ſur les autres avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu & à meſure qu'elles ſont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuiſſon, ôtez-les du plat & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalote, perſil, ciboule, le tout haché; mouillez avez deux verres de vin rouge, faites bouillir le tout enſemble un quart d'heure, remettez l'eſturgeon dans la ſauſſe pour le faire chauffer ſans bouillir, jettez-y un peu de capres hachées & garniſſez les

bords du plat avec vos croutons de pain frit, vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sausse. *De l'Esturgeon.*

De l'Alose, comment l'accommoder.

Les aloses de Seine sont estimées les meilleures, vous les servez entieres ou par moitié. *De l'Alose.*

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, vuidez-les & ne les écaillez point, faites les cuire dans un court-bouillon comme le le saumon. *Rôt.*

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil verd.

Si c'est pour entrée, écaillez-la & la servez avec différentes sausses, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne. *Entrée.*

Vous la faites aussi cuire sur le gril, après l'avoir écaillée & vuidée, fendez-la un peu par le dos & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller & l'arrosez de temps en temps avec de sa marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand l'arrête n'est plus rouge, vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec un sausse aux capres & aux anchois.

Du Cabiliot, comment l'accommoder.

Le cabiliot ou morue fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. Voyez ci-devant, page 209. *Du Cabiliot.*

Servez-le dans le même goût & même sausse ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances de capres & pointes d'asperges.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez, il faut la ciseler & l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec *Morue fraîche.*

Vous pouvez auſſi le faire cuire au cou-
De l'Eſ- bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir av
turgeon. les mêmes ſauſſes maigres.

Eſturgeon au gras à la broche.

Lardez-le de gros lard, & le ſervez avec to
tes ſortes de bonne ſauſſe, comme à l'Italien
ne, à l'Eſpagnole, à la ravigote; ou ragoû
de truffes, morille, mouſſerons, de ris de veau
de crêtes & petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Entrée. Mettez-le dans une petite marmite avec tran-
ches de veau & bardes de lard, un demi-ſep-
tier de vin blanc, un bouquet garni, oignons,
racines, ſel, poivre, du bon bouillon.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la même
ſauſſe ou même ragoût que quand il eſt cuit
à la broche.

Eſturgeon en matelote.

Entrée. Coupez des mies de pain en rond de la gran-
deur d'un petit écu, paſſez-le ſur le feu avec
du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle
couleur dorée, & les mettez égoutter, pre-
nez un morceau d'eſturgeon que vous coupez
en petites tranches un peu minces, mettez-
les dans un plat, arrangez ſans être les unes
ſur les autres avec un morceau de beurre, ſel,
gros poivre, faites-les cuire à petit feu & à
meſure qu'elles ſont cuites d'un côté, vous les
retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart
d'heure pour la cuiſſon, ôtez-les du plat & y
mettez un peu de farine que vous remuez avec
le beurre, & enſuite de l'échalote, perſil, ci-
boule, le tout haché; mouillez avez deux verres
de vin rouge, faites bouillir le tout enſemble
un quart d'heure, remettez l'eſturgeon dans la
ſauſſe pour le faire chauffer ſans bouillir, jet-
tez-y un peu de capres hachées & garniſſez les

pluche ; coupez le bord pour la propreté.

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez, si elle se trouve trop ferme, & que l'arrête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon ; quand vous êtes prêt à la servir ; égouttez-la, & servez dessus telle sausse que vous jugerez à propos, *comme sausse* au beurre avec des capres & anchois, sausse à l'huile, sausse au beurre noir & persil frit. De la Raie. entrée.

Pour cette derniere sausse, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir avec du vinaigre, sel & un peu de gros poivre ; mettez par-dessus le beurre noir & persil frit autour.

Raie à la sainte Menehould.

Arrachez-en la peau & la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez ensemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girosle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes ; faites bouillir un bon quart-d'heure & ensuite vous y mettrez votre raie pour la faire cuire, la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sausse pour la panner & griller en l'arrosant avec un peu de beurre ; servez à sec & une remoulade dans une saussiere. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sausses. entrée.

Raie marinée frite.

Arrachez la peau & la coupez par morceaux comme la précédente pour la faire mariner deux entrée.

De la Raie.

ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, oignons en tranches, zeſtes de racines, clous de girofle; enſuite vous l'égouttez & eſſuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec perſil frit.

Raie à la ſauſſe de ſon foie.

Entrée.

Faites-la cuire comme il eſt dit à la page 214. Pour la ſauſſe la ferez de cette façon: mettez dans une caſſerole, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, paſſez-les quelques tours ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, enſuite un morceau de beurre, capres & un anchois hachés, le foie de la raie cuit & écraſé, ſel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier ſur le feu. Servez ſur la raie.

Raie au fromage.

Entrée.

Arrachez la peau à un belle moitié de raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi-ſeptier de lait & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, peu de ſel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de temps) retirez-la de la ſauſſe pour l'égoutter, paſſez la ſauſſe au tamis & la faites réduire au point d'une ſauſſe liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez ſervir, & par-deſſus une petite poignée de fromage de gruyere rapé, arrangez deſſus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égouttés & des petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous

tous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez par-tout par-deſſus le reſtant de la ſauſſe, couvrez avec du fromage de gruyere rapé ou du parmeſan, ſi vous voulez. Pour le mieux, mettez votre plat ſur un petit feu, qu'il bouille bien doucement juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe, glacez le deſſus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu; quand le le deſſus ſera d'une belle couleur dorée, ſervez.

De la Raie.

De la Merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche eſt eſtimée la meilleure; avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau, vous la faite ſcuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

De la Merluche.

La ſauſſe à la Gaſcogne eſt celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une caſſerole avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel ſi elle eſt trop douce; mettez la caſſerole ſur un fourneau en la remuant ſans ceſſe juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette ſauſſe, à meſure qu'elle ſe refroidit, ſe tourne.

Entrée.

De la Morue ſalée, comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne morue, il faut choiſir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets; il faut la laver après l'avoir écaillée; faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere, mettez-la après égoutter & la lavez par feuillets, ou la laiſſez entiere ſi vous voulez, mais la façon n'en eſt pas ſi propre.

De la Morue ſalée.

Vous la ſervez avec telle ſauſſe que vous voudrez; mettez dans une caſſerole un peu de fa-

rine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du verjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût & servez.

De la Morue sauce.

Entrée. Dans une autre saison, à la place de verjus mettez-y persil & ciboule hachés.

Morue à la Maître d'Hôtel.

Entrée. Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-la sur le feu; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle boût, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachée, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre; une cuillerée de verjus, faites chauffer en la retournant & la servez tout de suite.

Queue de Morue farcie.

Grosse Entrée, Mettez dans une casserole deux grandes poignée de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir, après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachée, sel, poivre & six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arrête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de

farine, mouillez avec un demi-septier de lait, du gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit épaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, & mettez refroidir, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y dessus l'arrête de la queue, & le petit bout de la queue, vous l'envelopperez d'un papier beurré, faites un bord sur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce de façon que l'on ne voie point le ragoût & que cela vous forme une queue de morue, unisez par-tout avec un couteau trempé dans l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites cuire & prendre couleur au four ou dessus un couvercle de four de campagne; quand elle sera cuite de belle couleur, servez; les bord du plat bien essuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une sausse faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

De la Morue salée.

Morue à la Provençale.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la morue dessus, remettez par-dessus le même affaisonnement que dessous, & pannez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere.

Entrée.

De la Morue salée.

Morue au beurre noir.

entrée. Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez, mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez deſſus du beurre roux bien chaud avec du perſil frit.

Morue à la ſauſſe aux capres & anchois.

entrée. Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dreſſez-la chaudement dans le plat que vous devez ſervir & mettez par-deſſus une ſauſſe aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauſſes.

Morue à la crême.

entrée. Faites-la cuire dans l'eau, après qu'elle eſt égouttée vous la levez par feuillets, mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la ſauſſe ſur le feu & y mettez enſuite les filets de morue; faites chauffer & ſervez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs, dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, pannez le deſſus & lui faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere.

Tourte de Morue.

entrée. La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni, la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une ſauſſe à la crême comme la précédente.

Morue en Stinquerque.

De la Morue salée.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de beurre avec perſil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entieres, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez pluſieurs couches de cette façon juſqu'à ce que le plat ſoit plein; pannez le deſſus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par deſſus pour lui donner couleur. entrée.

Morue marinée frite.

Faites la cuire à l'eau & la levez par feuillets; faites la mariner & frire comme la raie, ci-devant page 215, à cette différence qu'il ne faut que peu de ſel dans la marinade. entrée.

Morue en beignets.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de ſel, faites frire. Servez garni de perſil frit. Hors-d'œuvre. ou entrée.

De la Limande, la Sole, le Carlet & la Plie.

Ces quatre ſortes de poiſſons s'accommodent tous de la même façon, après les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, eſſuyez-les dans un linge blanc, fendez-les ſur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair; ſi vous les laiſſez languir ſur le feu, votre poiſſon ſera molaſſe & gras, c'eſt à quoi vous devez prendre garde pour toutes ſortes de fritures. *De la Limande, la Sole, le Carlet & la Plie.*

Quand il eſt cuit de belle couleur, retirez-le ſur un linge & le ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Ces ſortes de poiſſons ſe peuvent encore ſer- entrée.

vir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sausse aux capres & anchois, ou une sausse à l'huile.

De la Limande, la Sole, le Carlet & la Plie.

En gras, avec une sausse hachée ou quelques petits ragoûts comme ris de veau & champignons.

Ils se servent encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

entrée.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade, & le servirez après avec telle sausse que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc comme il est marqué pour le turbot, page 209, & les servez après si vous voulez dans le même goût que le turbot.

Soles, Limandes, Carlets & Plies entre deux plats à la Bourgeoise.

entrée.

Après les avoir écaillés vous prenez du bon beurre, que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte sausse, & mettez par dessus un filet de verjus; *vous pouvez aussi*, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par dessus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Des Eperlans, comment les accommoder.

Des Eperlans

Il ne faut point les vuider, lavez-les bien

les essuyez entre deux linges, farinez-les, les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôt. *Des Perlans*

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la Bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux soles, limandes & carlets. entrée.

Du Surmulet & Maquereau.

Le surmulet il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu sur les deux côtés. *Du Surmulet & Maquereau.*

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril, si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec le sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec, pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sausse blanche aux capres & anchois. entrée.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre; mettez-les sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sausse. entrée.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Il se sert à la Maître-d'Hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre. entrée.

Du Thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut *Du Thon.*

Du Thon. encore se mettre pour entrée ; arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table avec du bon beurre, persil, ciboule hachés, pannez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la Vive comment l'accommoder.

De la Vive. Après l'avoir écaillée, vuidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légerement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec *entrée.* un peu d'huile, sel, poivre, faites la griller, & l'arrosez de temps en temps avec le restant de votre huile, servez-la après avec telle sausse que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu, & servez dessus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une sausse au pauvre homme, sausse hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes qui reviendroient trop cher pour les Bourgeois.

Du Rouget, comment l'accommoder.

Du Rouget. Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & en gardez les foies.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sausses ; ayez soin de mettre les foies dans la sausse que vous servirez dessus.

Ce que nous appellons rouget à Paris est appellé par d'autres greleot, ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

entrée. Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc ; un peu de

garre, sel, poivre, un bouquet de racines & oignons ; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans. *Du Rouget.*

Quand ils sont cuits retirez-les du court-bouillon, pour enlever doucement l'écaille partout hors la tête, & servez avec les mêmes sausses que ci-dessus.

De la Sardine, & du Hareng frais.

L'accommodage en est de même, il faut les écailler, & bien laver, essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril, quand ils sont cuits, servez-les avec la sausse suivante. *De la Sardine & du Hareng.*

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sausse sur le feu, & servez sur les sardines ou harangs frais. *entrée.*

Harengs soré à la sainte Menehould.

Ayez une douzaine de harengs soré, coupez leur le bout de la tête & de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau & ensuite deux heures dans un demi-septier de lait ; mettez-les égoutter & essuyer, trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre, pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre & les faites griller légerement, mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus ; dressez dessus les harengs. *Hors-d'œuvre.*

Des Anchois, & de leur utilité.

Les Anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barrils qui *Des Anchois*

Des Anchois.

sont confits au sel, après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête, ils servent ordinairement à faire des salades & pour mettre dans des saussses, comme saussse au beurre en maigre, saussse à la remoulade, saussse au gras avec du coulis & un peu de beurre.

L'on s'en sert aussi de frits après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & délayée avec du vin blanc, ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide, quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'Anchois.

entremets.

Prenez des tranches de pain coupés proprement de la longueur & largeur du doigt; faites-les frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une saussse par dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché; & couvrirez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des Merlans.

Des merlans

Les merlans se servent ordinairement frits après les avoir écaillés, vuidés, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; vous les couperez legérement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée en mettant par dessus une saussse blanche avec des capres & anchois.

entrée.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arête du milieu, prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la saussse par dessus.

Vous pouvez encore les servir à la Bourgeoise,

même façon que les soles & carlets, p. 221.

Le Bar, comment l'accommoder. *Le Bar.*

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil vert.

Si c'est pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat. *entrée.*

Quand il est cuit servez-le avec la sausse que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper legérement en plusieurs endroits sur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche & sert à faire de bonnes farces les jours maigres; ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboules, tranches de citron. *Le Vaudreuil.*

Quand il est cuit vous le servez sur une serviette.

De la Tontine.

La tontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes, quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre. *De la Tontine.*

Les pattes servent à faire des farces; le corps se fait cuire & se sert comme le vaudreuil.

De la Lubine.

De la Lubine. C'eſt un poiſſon qui ſe trouve en Bretagne & qui eſt plus gros que la morue, on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle ſe ſert de même.

Des Ecreviſſes de mer, des Homars & des Crapes.

Des Ecreviſſes de mer, des Homars & des Crapes. Ils ſe ſervent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu l'eſpace d'une demi-heure, avec de l'eau & du ſel, étant refroidis dans leur cuiſſon, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, caſſez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écreviſſe ou le homar par le milieu.

entre-mets. Servez-les froids ſur une ſerviette & les groſſes pattes autour.

Des Moules.

Des Moules. Après les avoir bien lavées, & ratiſſé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez après une à une; ayez ſoin d'ôter les crapes, ſi vous en trouvez.

entrée. Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil & ciboules hachés, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, quand il n'y a plus de ſauſſe, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier votre ſauſſe & y mettez après un filet de verjus.

Les moules ſervent auſſi pour un potage: après les avoir fait revenir comme il eſt dit ci-deſſus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous paſſez dans une ſerviette bien ſerrée crainte du ſable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon & en réſervez pour faire une liaiſon avec ſix jaunes d'œufs que vous faites lier ſur le feu en la remuant ſans ceſſe, crainte qu'elle ne tourne. *Des Moules.*

Mettez cette liaiſon dans votre ſoupe au moment que vous êtes prêt à ſervir, ſervez les moules autour du plat.

Des Huîtres.

Des Huîtres.

Elles ſe mangent ordinairement crues avec du poivre ; *l'on en ſert auſſi* dans leurs coquilles cuites ſur le gril, feu deſſous & la pêle rouge par deſſus, quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites, elles s'appellent huîtres ſautées.

Elles ſe ſervent encore grillées d'une autre façon.

entremets.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire ſur le gril & la pêle rouge par deſſus.

Les Huîtres ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, ſarcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les enſuite, pour les bien égoutter ſur un tamis ; vous avez enſuite un bon coulis gras ſans ſel, mettez deux anchois hachés & les huîtres, faites-les chauffer ſans qu'elles bouillent, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

entrée.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier que vous mettrez dans de l'eau chaude, quand elle eſt prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Des Huîtres

Si vous prenez le tout, que le dur ſoit haché à part très-fin.

Vous mettez enſuite le reſte avec pour le hacher auſſi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis & lui donnera bon goût.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, avec perſil, ciboule, champignons hachés, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec un demi-ſeptier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe, & l'aſſaiſonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, ſervez pour entrée.

De la Macreuſe.

De la Macreuſe. entrée.

La macreuſe ſe fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du ſaumon frais, il faut la faire cuire cinq ou ſix heures, & la ſervez avec une ſauſſe hachée ou avec un ragoût de laitance de carpes & champignons.

Macreuſe en haricot.

entrée.

Plumez une macreuſe & la vuidez, faites-la revenir ſur de la braiſe comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupée en quatre vous la mettez dans une caſſerole pour la paſſer ſur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; enſuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de farriette; faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, après des navets que vous coupez proprement & les faites blanchir une demi-heure à

l'eau bouillante, faites un petit roux de farine, avec du beurre, & le mouillez avec de la cuisson de la macreuse, mettez-y cuire les navets; les navets & la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée, dressez la macreuse, les navets & croutons par dessus, arrosez avec la sausse bien dégraissée & assaisonnée de bon goût. *De la Macreuse.*

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Du Poisson d'eau douce.

IL est temps de venir au poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous sont en usage. Nous avons

Le Brochet.
L'Anguille.
La Carpe.
La Truite saumonée, & la commune.
La Perche.
La Tanche.
La Lotte.
La Tortue.
La Lamproie.
L'Ecrevisse.
Le Meunier.
Le Barbillon.
Le Goujon.
La Brême.

Du Brochet.

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouïes avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez dans une casserole ou une poissonnière, (vous vous réglerez à cela suivant la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon)

Du Brochet

de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons & de carottes; mettez le poisson cuire avec ces ingrédiens sans l'écailler (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois) ayez soin autant que vous le pouvez d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance, quand il sera cuit vous ne serez point en danger de le rompre.

Le Brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

entrée.

Quand il est cuit & que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, & le dressez sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sausse blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

entrée.

Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-les sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc, faites le cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Le Brochet sert aussi à mettre dans une matelote: une autre fois vous pouvez le servir mariné frit, ce sont là les façons les plus convenables dans le Bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 103.

De l'Anguille.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sausse blanche, capres & anchois, ou autres sausses.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitue.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des Matelotes.

Anguille aux montans de laitue Romaine.

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets, page 136. entrée.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluchés & cuits, dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égoutter & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

De la Carpe.

De la Carpe.

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour un plat de rôt; après l'avoir vuidée & ôté les ouies, ne l'écaillez point.

De la Carpe. Mettez-la après ſur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous verſez tout bouillant ſur la carpe, c'eſt ce qui la rendra bleue, faites-la enſuite cuire dans un court-bouillon, page 231.

Rôt. Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette garnie de perſil verd pour un plat de rôt maigre; toutes ſortes de poiſſons frits & cuits au court-bouillon ſe ſervent pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

entrée. Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une caſſerole avec d'autres poiſſons, comme brochet, anguille, écreviſſe, barbillon, ou tel poiſſon de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites enſuite dans une autre caſſerole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il eſt de belle couleur, vous y mettez des petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Enſuite vous les mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous verſez après les oignons avec leur ſauſſe dans la caſſerole où votre poiſſon eſt préparé, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites enſuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez quelques croutons de pain dans la ſauſſe, & les ſervez avec la matelote.

Quand la carpe eſt ſeule ſans autre poiſſon, pour lors elle s'appelle étuvée, la façon eſt toujours de même.

entrée. *La carpe* ſe ſert encore cuite ſur le gril après l'avoir vuidée & écaillée avec un ragoût de farce

dessous, dont la façon se trouve au Chapitre des légumes, *en fricassée de poulets*. Voyez fricassée de poulets page 136. De la Carpe.

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sausse.

Elle se sert aussi, en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la Truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, & la commune blanche, la bonté de la premiere est supérieure de beaucoup à la derniere, les apprêts se font de même. De la Truite.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sausse dessus, comme pour les autres poissons. entrée.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la Perche.

Otez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec vin blanc. De la Perche.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sausse aux capres ou autre comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre. entrée.

Si vous la ſervez en gras, ce ſera la ſauſſe ou le ragoût qui en fera la différence.

De la Tanche.

Tanche.

Pour l'écailler il faut la limoner; cela ſe fait en faiſant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous faſſe pas brûler en vous éclabouſſant.

Vous la retirez après l'avoir laiſſée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

entrée. Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires, faites-la cuire ſur le gril comme les autres poiſſons, & ſervez avec même ſauſſe.

Elle ſe ſert auſſi en fricaſſée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il eſt marqué à l'article du brochet, page 232.

De la Lote ou Borbote.

De la Lote ou Borbote.

C'eſt un des excellens poiſſons d'eau douce, il faut la limoner comme la tanche, à la réſerve qu'il faut la laiſſer moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit; il y en a qui ne ſe donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en ſont pas ſi propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

entrée. Elles ſe ſervent comme d'autres poiſſons à différentes ſauſſes : *la lote eſt auſſi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la fariner, & la faites frire; quand elle eſt de belle couleur, ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Elles ſe mettent dans les matelotes; *on en fait auſſi* de très-bonnes entrées en gras, comme

un fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres tels que vous le jugerez à propos.

De la Lote ou berbote.

De la Tortue.

De la Tortue.

La tortue eſt un poiſſon qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger ſeules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes, faites-les cuire un moment avec de l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboules, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez ſoin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceau pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brochet, page 232.

De la Lamproie.

De la Lamproie.

Elle reſſemble à l'anguille, il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, enſuite vous les coupez par tronçons, faites-les frire après les avoir farinés.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons, & la ſervez avec une ſauſſe aux capres ou une ſauſſe à la rémoulade Bourgeoiſe.

Vous mettez dans une caſſerole de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre & de la moutarde, le tout délayé enſemble, ſervez-la à part dans une ſauſſiere. entrée.

Des Ecreviſſes.

Des Ecreviſſes. Celles de Seine ſont eſtimées les meilleures. Pour les connoître regardez le deſſous des groſſes pattes qui doit être rouge.

Elles ſe mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il eſt expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

entremets, Quand elles ſont cuites, dreſſez-les ſur une ſerviette pour un plat d'entremets.

hors-d'œuvre. *Les mêmes écreviſſes* étant deſſervies de deſſus la table, ſe ſervent une autre fois en fricaſſée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

Si vous voulez, l'on fait auſſi d'excellens coulis des coquilles d'écreviſſes.

Les queues ſervent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écreviſſes.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écreviſſes, voici la façon de s'en ſervir.

Mettez un moment bouillir vos écreviſſes dans de l'eau bouillante, retirez-les enſuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures; quand elles ſont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les paſſez enſuite dans une étamine.

Si vous deſtinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettrez dedans les queues d'écreviſſes, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laiſſez-les réduire, preſque à ſec, & mettez le tout dans le coulis, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût.

Faites-le chauffer ſans qu'il bouille, & vous en ſervez pour ce que vous jugerez à propos, ſoit viandes ou poiſſons.

Si c'eſt en gras, vous vous ſervirez de bon

bouillon gras & pour le poiſſon de bon bouillon maigre *fait avec* toutes ſortes de bonnes légumes & d'une eau de pois; que votre bouillon ſoit bien clair pour ne point troubler votre coulis. *Des Ecreviſſes.*

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes, faites-le chauffer ſans qu'il bouille, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & ſervez.

Du Barbillon, Meunier, Goujon & la Brême.

Du Barbillon, Meunier Goujon & la Brême.

Le barbillon ſe ſert en étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, quand il eſt gros, & ſe ſert avec une fauſſe blanche.

La même façon ſe pratique pour le meunier; *le goujon ſe ſert frit, la brême ſe ſert auſſi cuite ſur le gril avec les mêmes fauſſes.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt: quoique ces poiſſons ne ſoient pas eſtimés, il ne laiſſe pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de Goujons.

Il faut écailler & vuider les goujons & enſuite les eſſuyer ſans laver; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond du bon beurre avec perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, arrangez deſſus les goujons, & les aſſaiſonnez deſſus, comme deſſous, mouillez avec un verre de vin rouge; couvrez le plat & faites bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il ne reſte que peu de fauſſe; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuiſſon. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les eſſuyer avant que de vous en ſervir. *Hors-d'œuvre, ou entrée.*

Escargots.

Escargots de vigne en fricaſſée de Poulets.

Hors-d'œuvre.

Dans le printemps & l'automne l'on trouve des eſcargots dans les vignes qui ſont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire ſortir de leurs coquilles & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de riviere, quand elle commence à bouillir jettez-y les eſcargots pour les y laiſſer un quart d'heure, quand ils ſe tirent aiſément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiéde pour les bien nettoyer ; enſuite vous les remettez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un inſtant, retirez-les pour les égoutter, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, avec un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, des champignons, & les eſcargots bien égouttés, paſſez le tout enſemble ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, laiſſez cuire juſqu'à ce que les eſcargots ſoient moëlleux, & qu'il reſte peu de ſauſſe ; en ſervant mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muſcade.

Des Grenouilles.

Des Grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps de façon qu'il ne reſte preſque plus que les cuiſſes ; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme :

Grenouilles en fricaſſée de Poulets.

Hors-d'œuvre.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon ; retirez-les à l'eau fraîche & égouttez, mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, un bouquet de

de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure & reduire à courte sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir. *Des Grenouilles.*

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic ensuite vous les mettez égoutter & les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; pour le mieux au lieu de les fariner vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller. *Hors-d'œuvre.*

CHAPITRE XI.

Des Légumes en général.

LEs légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines; l'usage que l'on en peut faire; la façon de les accommoder; celle de les conserver pour l'hiver. *Des Légumes en général.*

Nous avons,

Les pois Normands. les pois quarrés.
Les pois ordinaires & Les Haricots verds, &

Des Légumes en général.

les Haricots blancs.
Les Feves de marais.
Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.
Le Ris.
Le Géniévre.
Le Gruau.
Les Choux blancs.
Choux verds.
Choux de Milan.
Les Carotes.
Les Panais.
Le Perſil.
Cibonle.
Cerfeuil.
Ozeille.
Poirée.
Bonne-dame.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Rave.
Racine de Perſil.
Navet.
Laitue de pluſieurs eſpeces.
Laitue Romaine de pluſieurs eſpeces.
La Chicorée ſauvage blanche & verte.
La Chicorée blanche ordinaire.
Les Cardes de Poirée.
Les Cardons d'Eſpagne.
Les Artichaux.
Les Aſperges.
Les Choux-fleurs.
Le Potiron.
Le Houblon.
Les Concombres.
Les Epinards.
Les Salſifis.
Les Scorſonaires.
Les Melons.
Les Topinambours.
Les Betteraves.
Les Cornichons.
Les Champignons.
Les Capres groſſes & fines.
Les Capucines.
La Chia.
Les Truffes.
Les Morilles.
Les Mouſſerons.
Les Chervis.
Thym.
Laurier.
Baſilic.
Sarriette.
Fenouil.
Ail.
Rocambole.
Echalote.
La Patience.
La Bugloſe.
La Bourache.
Les Réponſes.
Le Creſſon alenois & le Creſſon de fontaine.
La Pimprenelle.
Le Beaume.
La Corne de Cerf.

Des Pois verds & des Pois secs.

Des Pois.

Les pois verds se mangent pendant trois mois, qui sont Juin, Juillet & Août ; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont du goût sucré & tendre, qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois quarrés ; quoique plus gros ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verds se servent avec toutes sortes de viandes, & font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois à la demi-Bourgeoise.

Entremets.

Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sausse, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu & servez.

Usage des pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs parce qu'ils ne sont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, & à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois

dans une paſſoire, vous la fricaſſez ; avec du beurre, perſil & ciboule hachés, aſſaiſonné de ſel & poivre.

Des Pois.

Petit ſalé au pois : faites cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez ſoin de faire deſſaler à moitié la viande pour que votre purée ſoit d'un bon goût, mettez-y auſſi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois ſont cuits, paſſez-les en purée & les ſervez ſur la viande.

Nous avons encore les pois ſans parchemin autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils ſont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leur coſſe ; comme les petits pois ci-devant.

Des Haricots verds.

Des Haricots

Prenez-les fort tendres, en rompez les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Entremets.

Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboule hachés.

Quand le beurre eſt fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils ſont égouttés, faites-leur faire deux ou trois tours ſur le feu, mettez y après une pincée de farine, & un peu de bon bouillon & du ſel, faites les bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayez avec du lait & enſuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, ſervez-les pour entremets.

L'on s'en ſert auſſi en gras ; à la place de liaiſon vous y mettez du coulis & jus de veau.

Des Haricots verds, comment les confire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à pâques. Des Haricots

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez-les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter, après qu'ils sont bien essuyés mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres, mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La Saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart d'heure; quand ils sont égoutés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiede jusqu'à ce qu'ils

aient repris leur premiere verdure, vous les faites enſuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Des Haricots

Obſervez la même façon pour les haricots confits.

Des Haricots blancs.

Faites-les cuire dans l'eau, quand ils ſont cuits, vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites rouſſir, & y mettez enſuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Hors-d'œuvre.

Quand il eſt cuit mettez-y les haricots, avec perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure, & ſervez.

Les haricots au gras ſe font de la même façon, à la place de beurre vous vous ſervez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils ſe ſervent auſſi en gras en entremets ou pour entrée, ſi vous voulez les mettre deſſous un gigot de mouton rôti.

Des Feves de Marais.

Des Feves.

Ceux qui les mangent avec la robe doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour en ôter leur âcreté.

Communément elles ſe mangent dérobées, la façon de les accommoder après eſt de même.

Mettez-les dans une caſſerole avec du beurre, un bouquet de perſil, ciboule, & un peu de farriette, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de ſucre, gros comme une noix, mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles ſont cuites, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait, ſervez pour un plat d'entremets.

Des Lentilles.

Des Lentilles.

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges & d'un beau blond, après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau, quand elles sont cuites fricassez-les comme les haricots blancs.

Les Lentilles à la Reine sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis; parce que la couleur est plus belle & le goût plus excellent. *Hors-d'œuvre.*

Coulis de Lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire, quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon, assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du Ris.

Du Ris.

Il sert à faire des potages gras & maigre, & des entrées.

Il se mange communément au lait, le *potage gras* est expliqué au commencement de ce Livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiéde, & frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carotes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérement, qu'une légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil.

Vous mettrez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, jusqu'à ce que

votre ris ait assez de couleur, faites-le cuire
Du Ris. à petit feu pendant trois heures, assaisonnez-le de bon goût.

Quand il est cuit, servez-le, ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-la dans le ris.

Le ris au lait se fait après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit-à-petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous l'assaisonnerez de sel & de sucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du Génievre.

Du Génievre. L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, *comme* une piece de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du Gruau.

C'est une farine d'avoine grossiérement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé.

Du Gruau. L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remede très-rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillerée à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart d'heure, tirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

Des Choux.

Des Choux.

Les choux blancs, les choux verds, & ceux de Milan s'accommodent tous de même ; l'on en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Entrée.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne ; retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien & les ficelez ; mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sausse faite d'un bon coulis & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux ; tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jetter son écume & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sausse blanche.

Des Choux.

Choux à la Bourgeoiſe.

Prenez un chou entier, après l'avoir levé, faites-le bouillir un quart d'heure dans de l'eau; retirez-le après dans de l'eau fraîche, laiſſez le refroidir, & le preſſez fort ſans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci page 167; remettez après les feuilles l'une ſur l'autre comme ſi le chou étoit entier, ficelez le par-tout, & le faites cuire dans une braiſe que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 16. Aſſaiſonnez de bon goût.

HORS-D'ŒUVRE.

Quand il eſt cuit & retiré de ſa braiſe, preſſez-le légérement dans un linge blanc pour en faire ſortir la graiſſe, coupez-le en deux & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez par-deſſus un bon coulis.

Des Choux-fleurs.

Les choux-fleurs ſont une eſpece de choux dont la graine nous vient d'Italie, la légume en eſt aſſez bonne, ils ſervent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en ſervir, vous les épluchez, & layez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faites avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du ſel.

Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus *en gras* une ſauſſe au coulis, où il y a un peu de beurre dedans, & *en maigre* une ſauſſe blanche.

Si c'eſt pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dreſſez-les autour de la viande que vous leur deſtinez, & mettez par-deſſus la ſauſſe qui eſt pour la viande, où il doit toujours avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Des Choux.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez les dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une paſſoire ; vous prenez une petite caſſerole de la grandeur du fond du plat que vous devez ſervir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs deſſus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en deſſous, & les queues en haut.

Vous prenez enſuite une bonne farce faite avec une ruelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, le tout haché ; aſſaiſonné de ſel, poivre, trois œufs entiers, c'eſt-à-dire, les jaunes & les blancs ; point de crême ni bouillon.

Quand cette farce eſt bien aſſaiſonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs & la faites bien entrer avec les doigts ; faites-les cuire avec bon bouillon, aſſaiſonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs eſt cuit, & qu'il n'y a plus de ſauſſe, renverſez-le doucement dans le plat que vous devez ſervir, ôtez les bardes de lard & mettez par-deſſus un bon coulis avec un peu de beurre, ſervez pour entrée.

Choux à la Flamande.

Hors-d'œuvre.

Prenez un choux que vous couperez en quatre, faites-les blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure, & retirez-le de l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau, coupez les trognons & le ficelez, faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre, quand il eſt preſque cuit, mettez-y quelques ſauciſſes cuire avec ; quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un crouton de

Des Choux. pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le choux, les saucisses & les oignons autour, que le tout soit bien essuyé de la graisse; dégraissez la sausse du choux, si vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre sausse soit courte & de bon goût, & servez dessus.

Choux en surprise.

hors-d'œuvre. Prenez un bon choux entier que vous faites cuire un quart d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles, vous le mettrez ensuite sur une table, écartez en toutes les feuilles pour en ôter le trognon & à la place du trognon vous y mettrez des marons & des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le choux & le faites cuire dans une petite braise légere faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet, quand il est cuit, mettez-le égoutter, & servez avec une bonne sausse où il y ait du beurre.

Des Carotes & panais que l'on comprend sous le nom de Racines.

Des Racines L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages pour des braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; *l'on garnit* des petites entrées avec les ragoûts des racines.

Pour lors vous les coupez de longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouil-

lon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Des Racines.

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sausse, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon & le rachevez de cuire; vous avez ensuite des carotes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons, assaisonnez-les de sel, & gros poivre, un filet de vinaigre en servant, mettez de la moutarde.

Racines à la crême.

Entrets.

Prenez de grosses racines bien tendres; ratissez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon; laissez cuire & réduire à courte sausse, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Du Persil & Ciboule.

Du Persil & Ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut voir dans les différents aprêts qui sont marqués dans ce Livre de quelle utilité ils sont sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame.

Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame. Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farces ; les perſonnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver ; quand elles ſont accommodées comme il faut elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'eſt ſi aiſé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'ozeille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres ; ſi vous êtes dans le temps, perſil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force, après les avoir épluchées & lavées pluſieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez & les preſſez dans vos mains pour qu'il ne reſte pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes deſſus, de ſel autant qu'il eſt beſoin pour bien ſaler les herbes ; faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites, & qu'il n'y reſte point d'eau ; après qu'elles ſont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur ſont deſtinés qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de conſommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils ſont une fois entamés, les herbes ne ſe gardent au plus que trois ſemaines.

Quand les herbes ſont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laiſſez juſqu'à ce qu'il ſoit tiede, vous les mettez enſuite ſur les herbes.

Après que le beurre eſt bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais ; ces ſortes d'herbes ſe conſervent juſqu'à Pâques & ſont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en ſervir, vous en

mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, & vous avez de la soupe faite dans le moment.

Du Cerfeuil.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant; & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, & *vous en servez* soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poissons cuits sur le gril.

Oseille. Poirée. Bonne-Dame.

Le temps le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de Septembre.

De l'Oignon.

De l'Oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus, & coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoût, pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire dans de l'eau un quart d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau, faites-les cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sausse, assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égoutés & refroidis, ils se mangent en salade, vec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du Poireau.

Du Poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du Céleri.

Du Céleri.

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre & moutarde, *l'on sert sur*

Du Céleri.

aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur toutes les autres légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande; faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans de l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des Radis & Raves.

Des Radis & Raves. Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une soupe.

De la Racine de Persil.

De la Racine de Persil L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des Navets.

Des Navets. Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bon potage; si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort, faites-les cuire après avec du bouillon & du jus, pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande: coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessus la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez un façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande ; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût. *Des Navets.*

Si cette derniere façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, & pas si embarrassante.

Des Laitues Pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes espéces de laitues pommées & Romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salede quand elles sont belles & tendres. *Des Laitues Pomées & Romaines.*

Elles se servent aussi en ragoût & à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains, si c'est pour un potage, vous les ficellerez & les ferez cuire avec bon bouillon, & les servirez autour du plat à soupe ; le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût & le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitue sont bons pour faire des entremets & à garnir quelques entrées de viande ; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillérée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines, & un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sausse blanche, ou avec une une liaison de jaunes d'œufs & de lait comme une fricassée de poulet.

Des Laitues Pomées & Romaines.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les ſervez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou ſeuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

entremets.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, ſuivant qu'elles ſont groſſes, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau & les retirez à l'eau fraîche pour les bien preſſer avec les mains, écartez ſur une table les feuilles de chaque laitue ſans les ſéparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande aſſaiſonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braiſe; quand elles ſont cuites vous les égouttez & preſſez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de ſel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner de mie de pain: Etant farcies de cette façon, & cuites à la braiſe, elles ſervent à garnir des entrées de viandes.

De la Chicorée ſauvage

De la Chicorée ſauvage blanche, & de la verte.

La chicorée ſauvage blanche n'eſt bonne que pour manger en ſalade.

La verte ſert à mettre dans les bouillons rafraîchiſſans, & à faire des décoctions de médecine.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle ſe mange en ſalade & ſert à faire des ragoût; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien preſſer, mettez-la enſuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis ſi vous en

avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la fausse.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré, ou gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême, servez-la dessous des œufs mollets.

De la chicorée sauvage. entremets.

Des Cardes-poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau & les remuez de temps en temps pour que le dessus ne noirciſſe pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une fausse blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites la lier sur le feu & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût : si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la fausse seroit épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remuerez jusqu'à ce que la fausse soit revenue comme auparavant.

Des Cardes Poirées, entremets.

Des Cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiéde pour les éplucher, vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites; retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette fausse pour qu'ils

Des Cardons d'Espagne. entremets.

prennent goût & les servez ; que la sausse ne soit ni trop claire ni trop liée & d'un beau blond.

Des Cardons d'Espagne.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sausse comme il est dit aux cardes de poirées.

Des Artichaux.

Des Artichaux,

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit utile, puisque je ne me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les artichaux se mangent communément après avoir coupé le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez du bon coulis, & y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre ; faites lier la sausse sur le feu, & la mettez dans les artichaux.

entremets.

Si c'est en maigre, vous mettez à la place une sausse blanche : ces *mêmes artichaux* étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre & vinaigre.

entremets.

Si vous les voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêts à les faire frire, il faut les manier dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre ; faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, & servez-les avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure, & mettez-les à

l'eau fraîche, & les accommodez après en fricassée de poulets, page 136. *Des Artichaux.*

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison & les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jettez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils sont bien propre, vous les mettez égoutter.

Si c'est pour sécher, vous les mettrez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts après les avoir fait revenir dans l'eau tiéde.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confis, & vous observerez la même façon; *les artichaux* violets tendres, & les petits verds se mangent à la poivrade, on les mets sur une assiette avec un peu de glace; ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la Barigoulie.

Prenez trois ou quatre artichaux suivant leur grosseur, ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, & réduire entiérement la sauce; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus

Entrets mets.

Des Asperges.

Asperges en petits pois.

Entremets.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues : voyez page 143.

Du Potiron & Citrouille.

Du Potiron, & Citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre; quand il a bouilli un quart d'heure & qu'il ne reste point de sausse, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

Du Houblon.

Du Houblon

Il ne se mange ordinairement que dans le Carême pour une salade cuite.

Entremets.

Vous les faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel; quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus sel, poivre, huile & vinaigre.

Des Concombres.

Du Concombre.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le

pelar

peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Des concombres.

Si c'eſt pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de ſel, pendant deux heures en la retournant de temps en temps, par ce moyen elle rendra ſon eau froide à l'eſtomach, & vous la preſſerez encore avant que de la mettre dans la caſſerole.

Faites-la cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand elle eſt cuite, mettez-y un peu de coulis, dégraiſſez le ragoût avant que de ſervir.

Si c'eſt en maigre, après les avoir preſſées comme j'ai dis, vous les mettrez dans la caſſerole avec du beurre; quand elles ſeront paſſées ſur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon; étant cuites & ſans ſauſſe, vous y mettrez une liaiſon de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets deſſus ou ſans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand elles ſont cuites, garniſſez-en le bord du plat à ſoupe, & vous ſervez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choiſir petits & pas trop mûrs; rangez-les dans des pots, & mettez deſſus une ſaumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes aprêts qu'aux autres.

Des Salſifis & Scorſonnaires.

Les ſalſifis & les ſcorſonnaires s'accommodent de la même façon, vous les ratiſſez & les la-

vez, faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sausse blanche.

Des Salsifis & Scorsonnaires, entremets.

Des Epinards.

Après les avoir épluchés & lavés faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Des Epinars, entremets.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême vous y mettrez un bon coulis & jus de veau, quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des Melons.

Des Melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas, pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de godron, la queue courte & grosse, en le pressant sous la main qu'il soit ferme & non molasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Des Topinambours.

Des Topinambours.

Ils sont fort peu estimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sausse blanche avec de la moutarde.

Des Betteraves.

Des Betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade & en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés,

un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre ſuffiſamment, ſel, poivre, faites-les bouillir un quart d'heure. *Des Betteraves.*

Des Cornichons.

Des Cornichons.

Les cornichons d'Hollande ſont eſtimés les meilleurs, la couleur en eſt plus verte, ils ſervent à garnir des ſalades cuites; l'on en fait auſſi des ragoûts, vous les faites bouillir un inſtant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne ſauſſe ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui ſoit encore en moëlle & tout verd, faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, enſuite vous les mettrez confire, vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du ſel, mettez la ſaumure toute bouillante ſur le bled de Turquie, mettez-le ſur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même ſaumure & la remettrez ſur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, après vous couvrirez vos pots & les ſerrerez pour vous en ſervir de la même façon que les cornichons; ſi vous voulez confire des cornichons, vous obſerverez la même choſe.

Des Champignons, Morilles & Mouſſerons.

Des Champignons, Morilles & Mouſſerons.

Les champignons les meilleurs ſont ceux qui viennent ſur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en eſt pas de même des morilles & mouſſerons qui naiſſent dans les bois & ſe trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars, & d'Avril.

Entremets.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire ſécher, après avoir ôté le bout de la queue &

lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce, étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Des Champignons, Morilles & Mousserons.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiede.

Les champignons se font sécher de la même façon; *les morilles*, *mousserons & champignons* se servent de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.

Si vous voulez vous en servir pour entremets à la crême vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chande, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croute de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles & mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil & ciboule hachés.

Des Capres, grosses & fines.

Des Capres.

Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entieres dans les sauces; les grosses servent pour les sauces où il faut des capres hachées.

Des Capucines & la Chia.

Des Capucines & la Chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade & en font l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, se mange de la même façon.

Des Truffes.

Des Truffes.

Les groſſes ſont les plus eſtimées ; celles qui viennent du Périgord ſont les meilleures.

Entremets.

Elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, aſſaiſonnées de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiede, & bien frotté avec une broſſe, qu'il ne reſte point de terre autour.

Quand elles ſont cuites, vous les ſervez pour entremets dans une ſerviette.

La truffe eſt excellente dans toutes ſortes de ragoût, ſoit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées ; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemens que vous pouvez ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſeches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée, & l'on n'eſt plus guère dans cet uſage préſentement.

Truffes à la Maréchale.

Entremets.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une broſſe, mettez chaque truffe aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, enveloppée de pluſieurs morceaux de papier, dans une petite marmite ſans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les ſervirez chaudes dans leur naturel.

Des Chervis.

Des Chervis

Il y en a qui les ratiſſent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en ſont plus délicats ; d'autres ſe contentent de les laver & de rompre le dur.

Entremets.

Faites-les cuire avec de l'eau & du ſel (il ne faut qu'un quart d'heure pour leur cuiſſon) mettez-les après égoutter & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel, qu'elle ne ſoit pas

trop claire, en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Des Chervis. Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du Thim, Laurier, Basilic, Sarriette & Fenouil.

Du Thym, Laurier Basilic, Sarriette. & Fenouil. Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes, la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les feves de marais; le fenouil sert pour les ragoûts; au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sausse; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la Patience, Bugloſe & Bourrache.

De la Patience, &c. Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du Cresson alenois, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprinelle.

Du Cresson alenois, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprinelle. Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche; vous l'assaisonnez de sel, & peu de vinaigre.

Le cresson alenois, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour les garnitures de salades; *l'on fait aussi* avec de petites sausses vertes.

Vous mettez de tout suivant sa force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, & les mettez dans un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'Ail, Rocambole & Echalote.

De l'Ail, Rocambole & Echalote.

Vous vous en ſervez pour les ragoûts & ſauſes qui ont beſoin d'être relevées, ainſi qu'il eſt marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque ſauſſe particuliere.

CHAPITRE XII.

Des Oeufs.

Des Oeufs.

APrès la viande rien ne fournit une plus grande diverſité en cuiſine que les œufs, c'eſt un aliment excellent & nourriſſant, que le ſain & le malade, le pauvre & le riche partagent enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine, les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempérament chaud & billieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere, s'ils ſont clairs & tranſparens, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués, mettez-les au rang des vieux; & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant eſt bon pour les perſonnes enrhumée, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la geriure des lévres.

Des Oeufs.

La coque d'œuf brûlée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents, elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement de ſang: *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendre, de bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſon des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hiver ils ſont chers, les perſonnes ménageres qui ont des poules doivent en amaſſer l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid; la cave leur eſt bonne, quand elle n'eſt point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille, en hiver changez-les pour les mettre avec du foin; il y en a qui ſe ſervent de ſciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres.

Il eſt temps de venir préſentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des Oeufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'eſt-à-dire, caſſés dans l'eau bouillante) ne ſe font pas bien bons quand ils ne ſont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les ſacrifier de cette façon; voici qui ſuppléera au défaut.

Hors-d'œuvre.

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juſtes, & les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc ſera cuit & le jaune tout mollet, vous ſentirez ſous les doigts qu'ils ſeront flexibles: *vous les ſervirez entiers.*

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sausse blanche, sausse verte, sausse au coulis, sausse aux capres & anchois, sausse au verjus de grain, sausse robert, sausse ravigote; avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes poirées, ragoût de céleri, ragoût de laitues, ragoût de chicorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos. *Des Oeufs.*

Oeufs de toutes les façons Bourgeoises.

Tout le monde sçait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez. *Hors-d'œuvre.*

Pour ne les point manquer quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette; de cette façon ils sont immanquables.

Des Oeufs brouillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez, faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. *Entremets.*

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de Légumes.

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menu & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, & les brouillerez tout comme les autres.

Des Oeufs. *Si c'eſt au verjus*, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils ſeront dreſſés dans le plat que vous devez ſervir.

Des Oeufs frits de toutes façons.

Entremets. En gras vous les faites frire avec du ſain doux, & *en maigre* vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële, quand votre friture eſt bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites enſorte qu'ils ſoient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laiſſez point durcir le jaune.

Vous ſervirez ces œufs de la même façon qu'il eſt dit pour les œufs mollets, même ſauſſe & même ragoût, page 272.

Hors-d'œuvre. *Les œufs au beurre noir* ſe font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre ſur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs caſſés dans le plat, & aſſaiſonnés de ſel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire, paſſez une pêle rouge par-deſſus pour faire cuire le jaune, & ſervez avec filet de vinaigre deſſus.

Oeufs à la Bagnolet.

Entremets. Pochez huit œufs frais, mettez dans une caſſerole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de ſel, faites chauffer la ſauſſe & la ſervez ſur les œufs.

Les Oeufs au plat, autrement dit au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu partout, mettez des œufs deſſus aſſaiſonnés de ſel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu ſur un fourneau, paſſez la pêle rouge, & ſervez.

Les Oeufs au lait se servent pour entremets. Des Oeufs. Entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poinçons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart d'heure suffit, passez la pêle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Oeufs à la Ducheſſe.

Entremets.

Faites bouillir trois demi-septier de crême avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuiller & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir; mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sausse; quand vous êtes prêt à servir mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sausse sur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce, page 255.

Des Omelettes de toutes façons.

Entremets.

Prenez des œufs, la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, & mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la ren-

versez dans le plat que vous devez servir, ceux qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin.

Des Oeufs.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Entremets.

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poële comme les autres; vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celle que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée se font différemment.

Hors-d'œuvre.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir; & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Entremets.

Omelettes d'harengs forés; ouvrez-les par le dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

Des Oeufs à la tripe, aux concombres.

Hors-d'œuvre.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre.

Quand elles ſont cuites, & qu'il n'y a plus de ſauſſe, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils ſont de bon goût & ſervez : les autres ſe font en retranchant les concombres. *Des Oeufs.*

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites rouſſir ſur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits quarrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon eſt cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, ſel & poivre, ſervez à courte ſauſſe.

Mettez dans une caſſerole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils ſont cuits, mettez un peu de coulis maigre ſi vous en avez, ſinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez enſuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, aſſaiſonné avec du ſel, & du gros poivre ; quand votre oignon eſt cuit & la ſauſſe réduite, vous avez une omelette bien ſeche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer ſans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à ſervir.

Oeufs au gratin.

Prenez un plat qui ſouffre le feu, mettez deſſus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, perſils, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaiſſeur d'un écu, faites-les attacher ſur un petit feu, enſuite vous caſſerez deſſus *Entremets.*

Des Oeufs. sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire doucement, passez la pêle rouge dessus, quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

Oeufs brouillés à la coque.

Hors d'œuvre ou Entremets. Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere que vous voulez servir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez-les proprement par un bout pour les vuider, brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême ; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & vous les remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées, dressez-les sur les mies de pain.

Oeufs à la Huguenote.

Entremets. Prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pêle rouge & les servez à demi-mollets.

Oeufs en timbales.

Entremets. Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou des petites timbales de cuivre, vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans un gobelet (il ne faut pas les emplir,) mettez-les cuire au bain-marie ; que l'eau bouille doucement ; quand ils sont fermes, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair,

Oeufs en ſalade.

Des Oeufs. Entremets.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez deſſus en ſymmétrie des œufs durs coupés en deux & autour de la fourniture de ſalade, aſſaiſonnez d'huile, vinaigre, ſel, gros poivre.

Oeufs au petit lard.

Entremets.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, ayez ſoin de le retourner, enſuite vous verſez le lard fondu dans le plat que vous devez ſervir avec deux cuillerées de jus, caſſez deſſus ſept ou huit œufs, mettez-y auſſi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de ſel, faites cuire ſur un petit feu, paſſez la pêle rouge deſſus. Servez à demi-mollet.

Oeufs en peau d'Eſpagne.

Entremets.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec ſix œufs blancs & jaunes, ſel, gros poivre, paſſez-les au tamis & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir; faites-les cuire au bain-marie; quand ils ſeront pris, en ſervant coupez-les avec quelques coups de couteau & mettez deſſus un jus clair.

Oeufs en filets.

Hors-d'œuvre.

Paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail, quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une ſauſſe; enſuite vous y mettrez des œufs durs les blancs coupés en filets & les jaunes entiers; faites bouillir un moment, & ſervez.

Des Oeufs.

Oeufs à la Crême.

Hors-d'œuvre & entremets.

Mettez dans le plat que vous devez ſervir un demi-ſeptier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, ſel, gros poivre, faites-les cuire, paſſez la pêle rouge par-deſſus. Servez à demi-mollet.

Oeufs au fromage.

entremets.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de fromage de gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, perſil, ciboule hachés, un peu de muſcade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, en le remuant juſqu'à ce que le fromage ſoit fondu; enſuite vous y mettrez ſix œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain ſur les bords du plat.

Oeufs frits.

hors-d'œuvre ou entremets.

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune, aſſaiſonnez de perſil, ciboule, ſel, gros poivre; à meſure que vous les faites vous les étendez ſur un couvercle de caſſerole & les roulez bien ſerrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire ſix morceaux des trois; enſuite vous les trempez dans un œuf battu & les pannez de mie de pain; faites les frire de belle couleur. Servez garni de perſil frit.

Oeufs au pain.

Hors-d'œuvre ou entremets.

Mettez dans une caſſerole une demi-poignée de mie de pain avec un poinçon de crême, ſel, poivre, un peu de muſcade; quand le pain a bu toute la crême, caſſez-y dix œufs, & les battez enſemble pour en faire une omelette.

Oeufs au gratin au Parmeſan.

Hors-d'œuvre ou entremets.

Mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, gros comme la moitié d'un œuf, de la

mie de pain avec un peu de fromage de parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat ; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs ; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan rapé, faites cuire & passer la pêle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi-mollets. Des Oeufs.

Oeufs à la Bourgeoise.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre ; faites cuire à petit feu sur un fourneau. Hors-d'œuvre. ou entremets.

Oeufs grillets.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez-la pêle rouge par dessus. Servez-les que les jaunes soient à demi-mollets avec les caisses. Hors-d'œuvre ou entremets.

Oeufs à l'ail.

Ayez deux gousses d'ail, cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite Hors-d'œuvre.

Des Oeufs. vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre, mettez cette sausse dans le fond du plat que vous devez servir & des œufs durs dessus arrangés proprement.

Oeuf à la jardiniere.

hors d'œuvre. Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

Oeufs en surtout.

hors d'œuvre Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-septier de lait, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit liée, & vous y mettrez sept œufs durs coupez en quatre; faites-leur faire un bouillon & le dressez sur le plat que vous devez servir, faites une omelette de six œufs que vous mettrez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œuf qui est dessous, frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Oeufs à l'eau.

entremets. Prenez une casserole, mettez dedans une

chopine d'eau, un peu de ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure, mettez-la enſuite refroidir & caſſez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, ils ſont ſuffiſans ſi votre plat d'entremets eſt petit, s'il eſt grand vous en mettrez davantage: vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, paſſez enſuite au tamis; & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir; pour être bien fait, ils doivent être un peu tremblans ſans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez des jaunes d'œufs. *Des Oeufs.*

En maigre toutes ſortes d'œufs, dans le beſoin ſe peuvent ſervir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du Beurre, Fromage, Laitage & Epiceries.

VEnons préſentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries néceſſaires à la cuiſine, & celles dont on fait uſage ſont,

Le Sel & Salpêtre.
La Muſcade.
Le Clous de Girofle.
Le Poivre fin & Poivre concaſſé.
La Fleur de Muſcade.
Maſſis.
Le Citron.
Gingembre.
Canelle.
Coriandre.
Le Génievre.
Le Safran.
La Moutarde.
Les Piſtaches.
Les Amandes douces & ameres.
Le Raiſin de Corinthe.
Le Verjus.
Le vinaigre rouge & blanc.
L'huile fine & commune.
L'Orange aigre.

Du Beurre.

Du Beurre.

Comme la bonne qualité du beurre eſt très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre ſe fait ſentir, il eſt néceſſaire qu'une Cuiſiniere s'attache à le bien connoître ; & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'eſt pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agréable, il y a des beurres d'un jaune falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appellée barbote, ce jaune eſt plus foncé que celui qui eſt naturel au beurre, & ſe diſtingue aiſément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & ſentir s'il n'a point un goût de rance ; *les beurrés de Mai & de Septembre*, ſont les plus eſtimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce temps-là ; & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'eſt dans ces deux ſaiſons que les perſonnes prévoyantes & menageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre, ou pour le ſaler.

Voici la façon de le faire fondre, ſur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laiſſer repoſer une heure, vous l'écumez enſuite & le verſez doucement dans des pots de grais.

Paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots ſont pleins, portez-les à

la cave, étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Du Beurre.

Ce beurre se garde long-temps sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette; étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, repandez du sel dessus en raisonnable quantité; pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres jusqu'à définition, vous le mettrez à mesure dans des pots de grais bien propres & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez-les à la cave pour le conserver, & les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Du Fromage.

Du Fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la Fermiere, je m'expliquerai seulement sur les différentes façons qu'on le peut servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont fait avec lait de chevres mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils sont affinés, ils sont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande* (celui qui est persillé est le meilleur) *le fromage de*

Du Fromage.

Gruyere doit être choiſi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmeſan*, *le fromage de Roquefort* le plus eſtimé de tous, & par conſéquent le plus cher.

Nous avons auſſi les fromages mous nouvellement faits, ils ſe ſervent au gros ſel.

Les Petits fromages à la crême qui ſe mangent avec de la crême & du ſucre, toutes ces ſortes de fromages ſe ſervent ſur la table au deſſert, il n'y a que le *Parmeſan* & *le Brie* dont on ſe ſerve en cuiſine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en ſervez pour faire de ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écraſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron un demi-ſeptier d'eau froide ou chaude, très-peu de ſel, un anchois haché, faites bouillir le tout enſemble, & mettez autant de farine que la ſauſſe en peut boire, faites-la deſſécher ſur le feu juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien épaiſſe, mettez-la enſuite dans une autre caſſerole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire ſans être liquide, il faut que cette pâte ſe ſoutiennent ſans couler.

Vous dreſſez cette pâte en petits morceaux de la groſſeur d'un œuf de pigeon ſur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins ſoient légers & d'une belle couleur.

Le Parmeſan ſert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en ſervir vous le rapez, *la viande* ou *Poiſſon* que vous deſtinez pour ſervir avec doit être cuite à la braiſe ou en ragoût, la ſauſſe & la viande doivent avoir moins de ſel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmeſan les ſalera encore.

Entrée.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir mettez dans le fond du plat un peu de la ſauſ-

Du Fromage.

ſe deſtinée à la viande, du Parmeſan deſſus, vous dreſſez enſuite la viande deſſus, & mettez par deſſus la viande, le reſtant de la ſauſſe que vous couvrez par-tout de Parmeſan, & mettez enſuite le tout dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur & le ſervez enſuite à courte ſauſſe, les bords du plat bien eſſuyés.

entremets.

Vous pouvez auſſi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Eſpagne que vous ſervez pour entremets.

Du Laitage.

Du Laitage

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il eſt ſuſceptible de mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différens après qui ſont écrits dans ce Livre, ſon utilité ſans qu'il ſoit beſoin d'en parler davantage.

Il me reſte à parler ſur ce ſujet de différentes crêmes qui ſeront très-utiles pour ſervir en entremets.

DES CREMES.

Crême Italienne.

Des Crêmes.

entremets.

METTEZ dans une caſſerole trois demi-ſeptiers de lait & les faites bouillir, enſuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, un peu plus de demi-quarteron de ſucre, deux grains de ſel, faites bouillir & réduire à moitié; mettez un peu refroidir, ayez dans une caſſerole une pincée de farine délayée avec ſix jaunes d'œufs, mettez-y votre crême peu-à-peu en la remuant à meſure, paſſez-la au tamis & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir; faites-la prendre

au bain marie : avant que de la ſervir vous paſſez la pêle rouge par deſſus pour la colorer.

Des Crêmes.

Crême au caffé.

entremets. Mettez trois demi-ſeptiers d'eau dans une cafétiere, quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de caffé, remuez-le avec une cuiller & le remettez au feu pour le faire bouillir juſqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laiſſez-le repoſer pour le tirer au clair, & le mettez enſuite dans une caſſerole avec une chopine de lait & un morceau de ſucre ; faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & enſuite la crême, paſſez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez ſervir qui doit être ſur une caſſerole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de caſſerole avec un peu de feu deſſus faites bouillir juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, Servez chaudement.

Crême au Chocolat.

entremets. Rapez deux tablettes de chocolat & les mettez dans une caſſerole avec un demi-quarteron de ſucre, une chopine de lait, un demi-ſeptier de crême : faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers ; quand elle ſera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, paſſez-la au tamis & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême frite.

entremets. Mettez dans une caſſerole de la farine environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu à peu avec ſix œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de ſucre, une petite pincée de

de sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la tournant toujours, quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné, jettez de la farine dessus, quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude; ensuite vous la glacez avec du sucre & la pêle rouge. *Des Crêmes.*

Crême au Caramel.

entrées. Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-septier de crême, avec un petit morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, & mettez dans une poële d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de canelle foncée, ôtez-le du feu & y mettez la crême; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême, ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Crême à la Franchipane.

entrées. Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre, faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes: vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. *Les tourtes à la moëlle* se font de la même façon,

Des Crêmes.

à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & paſſez au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laiſſez-la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la Madeleine.

entremets.

Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de canelle pilée; quelques biſcuits d'amandes ameres écraſées, une demi-cuillerées d'eau de fleurs d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de ſucre, gros comme un pois de ſel, mettez votre plat ſur un moyen feu, verſez-y la crême, quand elle ſera cuite, jettez-y un peu de ſucre pour la glacer avec la pêle rouge.

Crême à la Ducheſſe.

entremets.

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec un demi-ſeptier de crême, un petit morceau de canelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de ſucre, faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, paſſez-la au tamis & la délayez enſuite avec ſix jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biſcuits d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin; faites-la cuire au bain-marie comme celle au café.

Crême de ris pour les Convaleſcens.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiedes; mettez-le cuire avec un Bouillon gras; lorſqu'il eſt cuit & épais, écraſez-le avec une cuiller, & le mettez enſuite dans une étamine pour le paſſer en le bourrant fort avec une cuiller de bois, mettez-y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le paſſer. Servez-le de l'épaiſſeur d'une crême double.

Crême de Thé, d'Eſtragon, de Céleri, de Perſil.

Des Crêmes, Entremets.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de ſucre, faites bouillir & diminuer d'un tiers; enſuite ſi c'eſt une crême de thé vous y mettez ce qu'il faut de thé pour en faire cinq taſſes, laiſſez-le bouillir un moment & paſſez au tamis; ſi vous voulez faire une crême d'eſtragon, vous prendrez deux branches d'eſtragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau & le mettez enſuite bouillir dans la crême; il ne faut le laiſſer que le temps qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même choſe pour celle de céleri & celle de perſil; la crême étant paſſée au tamis vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain marie comme celle de café; ſi vous voulez les ſervir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine, après qu'elles ſont paſſées au tamis & que la crême eſt tiede, délayez-y de la préſure ou des peaux de gigier de volailles hachés, paſſez enſuite au tamis & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir, que vous mettez ſur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle où vous mettrez auſſi un peu de cendres chaudes, laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, & la mettez au froid juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême en neige.

Entremets.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de ſucre & réduire à moitié quand elle ſera tiede, faites-la prendre avec la préſure ou gigier comme les précédentes; quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet; à meſure qu'elle mouſ-

Des Crêmes.

se, enlevez la mouſſe avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous, continuez à fonetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite.

Crême brûlée.

entremets.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, mettez-y gros comme un pois de ſel, & deux onces de ſuere, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, enſuite vous mettez un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez ſervir, faites-le bouillir ſur un bon fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur canelle, & y verſez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur les bords du plat en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement.

Crême blanche au naturel.

entremets.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de ſucre que vous faites bouillir enſemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crême, & paſſez enſuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir & le mettez ſur de la cendre chaude, verſez enſuite votre crême dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez auſſi de la cendre chaude, & le laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, que vous porterez au frais pour la ſervir froide.

Crême glacée.

Des Crêmes. Entremets.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron vert haché très-fin une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-septier de lait.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure.

Quant elle est épaisse vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quant ils sont bien montés, vous le mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez servir, vous mettrez par dessus du sucre, afin que la crême en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud ou sous un couvercle de tourtiere, quand elle est bien montée & glacée, servez.

Crême à la moëlle.

Entremets.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron vert haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange & trois demi-septiers de crême, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu & le passez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mêlez-les bien dans la crême, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

Des Crêmes.

Faites-la cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere comme la précédente, quand elle eſt cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le paſſez légérement ſur la crême; mettez tout de ſuite de la nompareille, ce ſont de petites dragées de toutes couleurs, & ſervez.

Crême gratinée.

Entremets.

Prenez ſix œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écraſés, un peu de citron vert haché, un morceau de ſucre.

Mettez le plat que vous devez ſervir ſur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & paſſez la pêle rouge par-deſſus pour lui donner couleur.

Si vous pouſſez cette crême à trop grand feu, le grain en ſera brûlé & de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Entremets.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de deſſous pour pouvoir ôter la mie ſans endommager la croûte de deſſous, faites tremper les croûtes de deſſus & de deſſous avec du lait & du ſucre.

Prenez enſuite une caſſerole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec ſept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écraſés, du citron vert haché, un morceau de ſucre, une chopine de crême, faites cuire le tout ſur le feu un quart d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez

cette crême dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-dessus de la même crême, unissez-les par-dessus, pour que chaque pain conserve sa figure. *Des Crêmes.*

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour le couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure, mettez par-dessus du sucre fin & le remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

Crême légere.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange, faites bouillir le tout ensemble & reduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre séfroidir ; vous délayez dans une casserole plein une cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs en délayant petit à petit, passez ensuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain-marie, quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par-dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en soit douce, servez d'une belle couleur. *autre mets.*

Des Crêmes.

Crême Bachique.

Entremets.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſeptiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de ſucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure; délayez dans un autre caſſerole une demi-cuillerée à café de farine avec ſix jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, lorſqu'il ſera à demi-froid, paſſez le tout au tamis & faites cuire votre crême au bain-marie; quand elle ſera priſe, vous l'ôterez pour la mettre au frais, juſqu'à ce que vous la ſerviez.

DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

Des Beignets.

Entremets.

PRenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & ſix jaunes; quatre macarons écraſés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart d'heure, que votre crême devienne bien épaiſſe & la mettez refroidir ſur un plat fariné & mettez encore deſſus de la farine après l'avoir étendue de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quant elle eſt froide vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude & ſaupoudrée de ſucre fin par deſſus en les ſervant.

Beignets, ſoufflets ou Pets & petits Choux.

Entremets.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de

l'eau de fleur d'orange une pleine cuiller à café, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un grand demi-ſeptier d'eau, faites bouillir le tout enſemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaiſſe, remuez-la bien ſur le feu avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole; pour lors vous la mettrez promptement dans une autre caſſerole & y délayerez deux œufs à la fois en remuant bien avec votre cuiller de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois juſqu'à ce que votre pâte devienne molle ſans être claire, vous la mettez enſuite ſur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaiſſeur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne ſoit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche de la groſſeur d'une noix, faites-la tomber dans la poële en cognant ſur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant ſans ceſſe; quand ils ſont bien montés & de belle couleur, ſervez-les chaudement après les avoir poudrés de ſucre fin. Si vos beignets ſont bien faits ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dreſſer autrement; pour les frire, faites des petits tas de pâte de la groſſeur d'une noix proche les uns des autres ſur une feuille de papier blanc, renverſez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets ſeront détachez vous ôterez le papier & ferez frire de même: c'eſt *avec cette même* pâte que l'on fait des petits choux, il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte & de les faire cuire au four.

Des Beignets.

Beignets de brioche.

Prenez des petites brioches de deux liards que nous couperez par la moitié, ôtez-en la mie,

Entre-

mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recolez enſemble les deux moitiés de façon qu'elles paroiſſent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du ſel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du ſucre & à la pêle rouge.

Des Beignets.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & enſuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du ſucre & la pêle rouge; les beignets de pêche ſe font de la même façon.

Vous faites auſſi des beignets de pommes en pâte; pour lors vous creuſez votre pomme par le milieu ſans la rompre pour en ôter le pepin, vous le pelez & coupez en tranches de l'épaiſſeur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les enſuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & ſervez glacé avec du ſucre.

Beignets d'orange.

Entremets. Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la ſuperficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à méſure l'écorce de l'épaiſſeur d'une petite piece, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu de ſucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bon huile un peu

de sel ; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller, trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacé de sucre fin, & la pêle rouge. *Des Beignets.*

Beignets de blanc-mangé.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de ris que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre ; faites cuire sur le feu comme une bouillie en tournant toujours pendant deux heures ; quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettrez une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée hachée, un peu de sel, le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné, jettez de la farine dessus ; quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de grosseur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin. Entremets.

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crême de franchipane, ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble ; lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel ; faites-les frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge. Entremets.

Beignets de feuilles de vignes.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie ensuite Entremets.

vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crême de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, enſuite vous le trempez dans une pâte comme les beignets précédens & les finiſſez de même.

Des Beignets.

Beignets mignons.

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de ſel, deux onces de ſucre, du citron verd rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, un demi-ſeptier de lait, & demi-ſeptier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien épaiſſe, étendez-là ſur un plat fariné, poudrez le deſſus avec de la farine; quand elle ſera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon: mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de ſel, délayez avec deux œufs; faites frire & ſervez glacé de ſucre & la pêle rouge.

Beignets de pâte.

Entremets. Mettez ſur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de ſel, environ un demi-verre d'eau, paîtriſſez la pâte enſuite vous l'abattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez ſur chaque morceau un peu de crême de franchipane, couvrez avec un deſſus comme le deſſous, mouillez les bords & les collez enſemble en les picant tout autour, faites frire d'une couleur dorée; glacez le deſſus avec du ſucre & la pêle rouge.

Beignets de pain.

Entremets. Faites bouillir un demi-ſeptier de lait & réduire à moitié avec un peu de ſucre, un

pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange ; une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment, quand elles seront imbibées, mettez-les égoutter, & fariner, faites-les frire, glacez avec du sucre & la pêle rouge. *Des Beignets.*

Beignets à la crême.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crême, un demi-septier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd haché très-fin ; faites bouillir & réduire à moitié, ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec la crême, & la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, ôtez-la du feu pour la mettre sur la table, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en lozange ; faites-la frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge. *Entremets.*

DES ROTIES.

Rôties au jambon.

ELLES se font en coupant six ou sept tranches de pain de largeur de deux bons doigts, vous le passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites dessaler une heure dans de l'eau s'il n'est pas nouveau ; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure ; quand il est cuit vous l'ôtez de la casserole, & mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux, & le mouillez avec du bouillon sans sel, & un bon filet de vinaigre, faites *Des Rôties.* *Entremets.*

Des Rôties. bouillir un bon quart d'heure ; après l'avoir dégraissé, vous passez cette sausse au tamis, dressez le jambon sur les rôties de pain & la sausse par-dessus avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Entremets. Coupez des tranches de pain de largeur de deux doigts & d'égale grandeur, mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petit dés & manié avec un œuf crud, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, du gros poivre, faites les frire à petit feu. Servez avec une sausse claire & un filet de vinaigre.

Autres Rôties au lard.

Entremets. Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & rassis, coupez-en les deux bouts & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons ; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée ; & les servez avec une sausse claire, un filet de vinaigre, & un peu de gros poivre.

Rôties aux anchois.

Entremets. Elles se font avec des mies de pain passées au beurre, vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur, assaisonnés les rôties avec de l'huile, du vinaigre & du gros poivre.

Rôties de Rognons de Veau.

Entremets. Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & met-

dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche que vous hachez, avec autant de graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés, mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire sur une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sausse claire un peu relevée. Des Rôties.

Rôties aux épinards.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini de bon goût & bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs crus, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mie de pain & les faites frire. Servez sans sausse. Entremets.

Rôties aux haricots verds.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards. Entremets.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué à la page 264; quand il est fini & bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards. Entremets.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de

mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sausse claire.

Des Rôtis.

Rôties à la Minime.

Coupez de morceaux de pain de largeur de deux doigts & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, du gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties; servez froid.

Usages des Epiceries.

Usages des Epiceries. Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sçait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces: on le mêle avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La Muscade.	Poivre fin.
Clous de Girofle.	Fleurs de Muscade.
Macis.	Canelle.
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacun la dose qui lui est convenable. Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

Ces épices mêlées ſont excellentes pour toutes ſortes de pâtés & entremets de viande froide. *Uſages des Epiceries.*

Le Génievre n'eſt bon que pour les viandes que l'on veut mettre au ſel.

Comme piece de bœuf & petit ſalé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le Safran n'eſt plus en uſage en cuiſine, l'on s'en ſert encore pour le pain béni de campagne.

La moutarde ſe ſert à côté du bœuf à dîné, & à faire des ſauſſes-robert & rémoulade.

Les piſtaches ſervent pour des crêmes, pour des galentines & à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces & ameres ſervent à faire des biſcuits d'amandes, des macarons, des abaiſſes de maſſepain, & entrent dans pluſieurs ſortes de crêmes.

Elles ſervent auſſi à faire de l'orgeat comme il ſera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange aigre, ſervent à relever le goût des ſauſſes, comme il eſt expliqué dans chaque article, où il en eſt beſoin.

La bonne huile d'olive ſert pour toutes ſortes de ſalades & dans une infinité de ragoûts qui ſont à l'huile.

CHAPITRE XIV.

De la Pâtiſſerie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la patiſſerie, il ſuffit qu'une Cuiſiniere puiſſe ſervir une table bourgeoiſe, & qu'elle ſçache faire des tourtes de pluſieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre & des pâtiſſeries froides. *De la Pâtiſſerie.*

Pour des entremets du milieu qui ſervent pluſieurs fois, l'eſſentiel eſt de ſe bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle ſera expliquée, & pour la cuiſſon des viandes qu'elle mettra en pâte, de ſçavoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braiſe, & de ne la laiſſer jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

De la Pâtiſſerie.

Autre article très-eſſentiel pour les perſonnes qui font de la pâtiſſerie, c'eſt de ſçavoir gouverner & connoître le four dont on ſe ſert.

Pour cet effet, ſi c'eſt des pieces qui ſoient longues à cuire, faites chauffer le four longtemps, vous ne riſquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous ne laiſſez abattre de ſa chaleur, c'eſt à-dire, après que le four eſt nettoyé, fermez-en la porte, & ſoyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne riſquerez point de brûler votre pâtiſſerie.

Pour les pieces qui ne ſont point longues à cuire, vous aurez ſoin que le four ne ſoit pas ſi chaud; principalement pour la pâtiſſerie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter.

De la pâte briſée pour les Tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ un once de ſel, vous vous réglerez ſur cette doſe pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence parce que ſi vous en mettiez trop, votre pâte ſeroit trop claire, & n'auroit point de ſoutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bue toute l'eau, vous

pairissez ensuite à force de bras ; votre pâte ne sçauroit être trop épaisse, pourvû qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelot dedans ; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir pour qu'elle ait le temps de revenir, De la Pâtisserie.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez & le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, & dans tous les vuides du bon beurre, couvrez avec la viande des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mis dessous, mouillez avec de l'eau & un doroir les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, & les pincez tout autour pourqu'ils se collent ensemble, faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune ensemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures, *un quart d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle eſt cuite, vous ôtez le deſſus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graiſſe qui eſt dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller-à bouche vous enlevez ce qui eſt en dedans du bord qui n'eſt pas cuit.

De la Pâtiſſerie.

Vous avez enſuite dans une caſſerole une bonne ſauſſe toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez dequoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en ſera que meilleure; recouvrez-la avec ſon deſſus, & ſervez.

Voila la façon que vous obſerverez pour toutes ſortes de tourtes.

Pour entrée, ſoit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui ſeront dedans, leur aſſaiſonnement, le temps de leur cuiſſon, & les ſauſſes différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'eſt toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de Mouton à la Perigord.

Entrée. Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laiſſez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncé de pâte la tourtiere, comme il eſt dit ci-devant, arrangez-les côtelettes deſſus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & aſſaiſonnés par-deſſus avec du ſel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & ſur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaiſſeur d'un écu, vous finirez enſuite la tourte, comme il eſt dit ci-devant.

Faites la cuire au moins trois heures.

Quand elle ſera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de

vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

De la Pâtisserie.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes, *pour lors*, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes des tendrons de veau, se font dans le même goût, *la seule* différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de Gibier.

Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet. Entrée.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez les dedans avec du lard, & vous le mettez au fond de la tourte.

Les Alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vuider du dedans; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, & fines épices, couvrez de bardes de lard & de beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour finir comme les autres. Entrée.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sausse faite avec un bon coulis, en servant pressez dans la sausse le jus de deux oranges: *si vous avez* à la place de

la fauſſe un bon ragoût, ſoit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en ſera que meilleure & plus eſtimée.

De la Pâtiſſerie.

Vous y mettrez toujours en ſervant le jus d'une orange par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes ſortes de farces.

entrée. Prenez de telle ſorte de viande que vous jugerez à propos, *comme* tranche de bœuf du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandre, que vous aurez ſoin d'ôter, ſi vous en trouvez, il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons ſuffiſent, il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graiſſe de bœuf, perſil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, aſſaiſonné de ſel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout eſt bien mêlé, vous y mettrez deux œufs entiers & mouillez avec un bon demi-ſeptier de crême.

Quand cette farce eſt finie, goûtez ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût, foncés votre tourtiere d'une abaiſſe de pâte, mettez cette farce deſſus, l'épaiſſeur d'un pouce, vous la couvrez enſuite de pâte, & finiſſez comme les autres.

Faites la cuire deux heures; ſi c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laiſſerez plus long-temps.

Quand elle cuite & bien dégraiſſée, paſſez votre couteau ſur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez deſſus un bon coulis clair, & ſervez.

Des Tourtes maigres en Poiſſons.

Prenez tels poiſſons que vous jugerez à propos, ſoit anguille, brochet, ſaumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec la même pâte, comme il eſt dit aux autres, mettez deſſus le poiſſon avec un bouquet de fines herbes, ſel fin, fines épices, & couvrez tout le poiſſon avec bon beurre, mettez après votre abaiſſe de pâte, finiſſez la tourte, comme il eſt expliqué pour les précédentes, *une heure & demie* ſuffit pour la cuiſſon d'une tourte de poiſſon. *De la Pâtiſſerie.*

Quand elles ſont cuites & dégraiſſées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites rouſſir avec un peu de beurre; quand le roux eſt fait, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc du bouillon maigre ou de l'eau tiede, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de ſel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraiſſez; vous avez de laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart d'heure.

Quand il eſt fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous ſervir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces ſortes de tourtes, comme *de truffes*, *mouſſerons*, *morilles*, *pointes d'aſperges*, ſuivant la ſaiſon où vous vous trouverez.

Timbale.

Pour faire toutes ſortes de timbales, faites une pâte de cette façon, mettez ſur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de ſaindoux, deux jaunes d'œufs, un peu de ſel: paitriſſez cette pâte, qu'elle ſoit bien ferme, enſuite vous en prenez les deux tiers que vous *entrées.*

De la Pâtisserie.

abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond & autour; pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvû qu'ils soit cuit, refroidi & courte sausse (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis) après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller ensemble, faites cuire au four ou à la braise, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sur un couvercle; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sans-dessus-dessous dans le plat que vous devez servir, faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une sausse telle que vous jugerez-à-propos, suivant la viande que vous aurez mis dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les Cuisinieres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sausses en sont de même; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur sçavoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant

vant ce que vous aurez besoin ; *voici sur quoi vous vous réglerez.* De la Pâtisserie.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin & beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu, vous mêlez ensuite la farine & la pêtrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvû qu'elle soit bien liée ; vous laissez répoſer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez ruelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poulardes chapons, n'importe ; l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. *Les dindons* désossés, garnis de veau, sont encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vuidés, troussez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet, faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épiches mêlées, persil & ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le *veau & mouton*, à la reserve que vous ne le faites point revenir sur de la braise.

De la Pâtisserie.

Quand votre viande eſt bien préparée, vous coupez des bardes de lard ſuffiſamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondiſſez avec les mains en la roulant ſur la table, c'eſt ce que l'on appelle mouler la pâte, vous la battez enſuite avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, mettez cette pâte ſur une feuille de papier beurré, & deſſus la pâte votre viande bien ſerrée l'une contre l'autre, & l'aſſaiſonnez de ſel fin, & fines épiches, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par deſſus, mettez enſuite une abaiſſe de pâte, pas auſſi épaiſſe que celle de deſſous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent ſe toucher pour qu'ils ſe collent bien enſemble, appuyez par-tout les doigts pour les unir, vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le deſſus du pâté, relevez enſuite la pa[illegible] qui déborde pour la faire monter le long [illegible] pâté; uniſſez-la proprement ſans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il eſt bien façonné, vous faites un trou ſur le milieu au deſſus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte ou vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne ſe referme en cuiſant; vous dorez enſuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez de fleurs de lis faites avec de la même pâte, & le redorerez une ſeconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût ſans ſentir l'eau-de-vie, par le mêlange des goûts qui ſeront enſemble.

Gros entremets pour le milieu.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez ſuivant ſa groſſeur.

Quand il ſera cuit, vous le mettrez dans

un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez. *De la Pâtisserie.*

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau; ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir; vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & six en hiver; *ce que l'on appelle tour*, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt en jettant de temps en temps & légerement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits pâtés*, & toutes sortes de *gâteaux feuilletés*.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage, vous prenez un peu de ruelle de veau & autant de moëlle de bœuf que vous hachés bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-septier de crême, goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaisses de pâte, de l'épaisseur

d'un écu, mettez de cette farce sur la pâte & couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les & les faites cuire au four.

De la Pâtisserie.

Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très-fin, mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel; faites chauffer sans bouillir, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & le servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteaux d'amendes.

Entremets. Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amendes douces pilées très-fin; pêtrissez le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Gâteau au lard.

entremets. Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces; mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite vous mettrez un litron & demi de farine sur la table: faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui

qui s'eſt fondu en faiſant cuire le petit lard une demi-livre de beurre, peu de ſel, deux œufs, un grand verre d'eau, pêtriſſez la pâte & la laiſſez repoſer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu diſtante de l'une à l'autre, formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four ou deſſus un couvercle de tourtiere. De la Pâtiſſerie.

Gâteau en Lozange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui eſt expliquée ci devant, page 315. abattez la avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, coupez-la en lozange de la largeur de deux doigts, dorez le deſſus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites cuire un bon quart d'heure au four, enſuite vous les glacez avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets.

Gâteau de Savoye.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin, ôtez le ſucre & mettez à la place de la farine la peſanteur de ſept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, caſſez-les œufs, mettez les jaunes dans une terrine, & les blancs dans une autre; mettez avec les jaunes le ſucre que vous avez peſé & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée, battez le tout enſemble pendant une demi-heure; enſuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez peſée, que vous mettez en douceur en remuant à meſure le biſcuit avec le fouet, vous avez une caſſerole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetoniere que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, eſſuyez-la bien avec un torchon & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout, mettez-y votre biſcuit & le faite cuire au four d'une Gros Entremets froid.

De la Pâtisserie.

chaleur modérée pendant une bonne heure & demie ; quand il ſera cuit vous le renverſez doucement ſur un plat, s'il eſt d'une belle couleur dorée vous le ſervez dans ſon naturel, & s'il avoit trop de couleur il faudroit le glacer avec une glace blanche qui ſe fait avec du ſucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout enſemble dans une aſſiette de fayance & une cuiller de bois, juſqu'à ce que la glace ſoit bien blanche, & vous vous en ſervez pour couvrir tout le gâteau ; ne ſervez que quand la glace ſera ſeche.

Gâteau à la Crême.

entremets.

Mettez ſur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-ſeptier de crême double, une bonne pinsée de ſel, pêtriſſez légérement la pâte, laiſſez-la repoſer une demi-heure, enſuite vous mettrez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, enſuite vous en formerez un gâteau ou pluſieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu & faites cuire au four : vous vous réglerez ſur cette doſe pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la Royale.

entremets.

Mettez dans une caſſerole une pincée de citron verd haché, deux onces de ſucre, un peu de ſel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine, faites deſſécher ſur le feu en remuant toujours juſqu'à ce que la pâte ſoit bien épaiſſe, & qu'elle commence à s'attacher à la caſſerole, ôtez-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de

cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ensuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'amendes ameres, le tout bien fin, dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu ; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce. De la pâtisserie.

Gâteau de brioche.

Mettez un litron de farine sur une table & la pêtrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de bierre ; si vous n'en avez point vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain, enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été & une heure en hiver ; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez fait en levain, une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pêtrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nape, pour la laisser revenir neuf ou dix heures, coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, moulez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure, & les grosses une heure & demie. Entremets.

Gâteau de viande.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme, gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, Gros entremets froid.

De la Pâtisserie.

levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignon, un peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures, la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légerement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de ris.

Entremets.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de ris bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite du bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec un liton de farine, de sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le ris, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere, ayez soin de beurrer le papier que vous mettrez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Entremets.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant page 315, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 289; ou bien des confitures de celles que

vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas la gelée, couvrez avec quelques bandes de pâte & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pêle rouge. De la Pâtisserie.

Dariolles.

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, pêtrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés; appuyez les doigts sur chaque morceau & les relevez sur les bords en les pinçant tout au tour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sols, mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-septier de crême délayée avec deux œufs & deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites jettez du sucre fin par dessus. entremets.

Timbale de biscuits.

Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci-devant, page 317, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson & le four un peu plus doux. Entremets.

Croquantes.

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc entremets.

De la Pâtisserie.

d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, pêtrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme, abattez-la très-mince & en coupez des petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés faites-les cuire un quart d'heure dans un four très-doux ; quand elles seront froides vous y mettrez légerement dessus de la gelée de groseille ou d'autre confitures : cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, cette différence que vous y mettrez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Entremets.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant ; page 315 ; abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtiere & de la crême de franchipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Génoise.

Entremets.

Faites une pâte brisée, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crême de franchipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout au tour, faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Poupelain.

De la Pâtisserie.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée remettez-la sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole, vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois & le délayerez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain : beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie ; ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite, ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jettez par-tout du sucre fin & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par dessus, glacez avec la pêle rouge.

Gâteau à la Brie.

entremets.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, pêtrissez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte, quand elle sera bien pêtrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure ; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouzes.

entremets.

Vous mettez dans une casserole un poinçon d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu

De la Pâtisserie.

de sel, quand l'eau bout mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite du fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince, mettez-la sur les moules à petits pâtés : de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'enveloperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux ; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

Meringues.

entremets. Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'il se touche, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire, quand elles sont cuites, & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en colerez deux l'une contre l'autre & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

De la pâtisserie.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte,) soit marmelade d'abricots, confiture de cérise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

entremets.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus; vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere: mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-dessus des petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par-dessus du sucre fin, & passerez la pêle rouge par-dessus pour la glacer.

L'on fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de resservir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir? vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon: pour éviter cet inconvénient;

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pêle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

De la Pâtisserie.

Les gelées dont vous pouvez vous servir sont

De Groseilles. De Coins.
De Framboises De Cerises.
De Pommes.

Gâteaux fourrés.

Entremets. Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jettez par-tout par dessus de la petite nompareille.

Une autre fois pour changer, à la place de nompareille, vous y mettez du sucre fin, & la pêle rouge par dessus pour le glacer.

Tourtes de confiture pour l'été.

Entremets. Elles se font avec les fruits nouveaux à mesure que la nature nous le produit; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'Office, ce sera l'article des compôtes qu'il faudra suivre, la seule différence, est que vous ferez le syrop plus court & plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même goût que celles d'hyver.

Des Ragoûts.

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Ragoût de Truffes.

PELEZ des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une caſſerole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une heure, dégraiſſez & y ajoûtez un peu de coulis, ſel, gros poivre.

Ragoût de mouſſerons, Champignons & Morilles.

Mettez des mouſſerons dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, paſſez les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraiſſez, ajoutez-y un peu de coulis, ſi vous en avez, & ſi vous n'en avez point vous y mettrez un peu plus de farine, en les paſſant, aſſaiſonnés de ſel, gros poivre; le ragoût des champignons & de morilles ſe fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles ſoient bien lavées & battues dans pluſieurs eaux pour en faire ſortir le ſable.

Ragoût d'Ecreviſſes.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettés dans une caſſerole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart

Des Ragoûts.

d'heure & ſervez avec ce que vous voudrez; ſi vous voulez les ſervir avec un coulis d'écreviſſes, vous le ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura preſque plus de ſauſſe, vous le mettrez dans un coulis d'écreviſſes fait comme celui qui eſt expliqué ci-devant, page 138.

Ragoût de Piſtaches.

Ayez une demi-poignée de piſtaches que vous mettez un inſtant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, mettez-les égoutter, & enſuite vous les mettrez dans une ſauſſe faite avec un bon coulis.

Ragoût de Paſſe-pierre.

Prenez de la-paſſe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez enſuite après qu'elles ſont preſſées pour en faire ſortir l'eau, dans une bonne ſauſſe faite d'un coulis lié.

Ragoût de Foie gras.

Otez l'amer des foies & les laiſſez entiers, faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante & les mettez enſuite dans une caſſerole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez ſoin de bien dégraiſſer. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou ſeul pour entremets.

Ragoût de Choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen choux, retirez-le

l'eau fraîche, preſſez-le bien & ôtez le trogmon, hachez un peu les choux & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour donner une couleur dorée à votre ragoût, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que le choux ſoit cuit & réduit à courte ſauſſe, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée; ſervez deſſous la viande que vous jugerez à propos. *Des Ragoûts.*

Ragoût de farce.

Mettez dans une caſſerole de l'oſeille, laitue, cerfeuil, perſil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien preſſé, avec un bon morceau de beurre, paſſez-les ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, ſel, gros poivre, faites cuire & ſervez à courte ſauſſe; ſi c'eſt en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir juſqu'à ce que les herbes ſoient cuites & qu'il ne reſte plus de ſauſſe; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayez avec de la crême ou du lait; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Ragoût de Laitance.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une caſſerole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, faites bouillir un quart d'heure, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; *en maigre* mettez dans une caſſerole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zeſtes, un bouquet de perſil, ciboule, une pointe d'ail, deux

Des Ragoût.

clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre, passez les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir & réduire à moitié, passez la sausse au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart d'heure, & avant que servir, une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau & coupez par morceaux, un bouquet de persil, cibonle, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez-en la petite peau & les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon: si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf crud, une pincée de sel fin, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à mesure sur un plat fariné, lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ra-

goût, si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis, avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Des Ragoûts.

Ragoût des Moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est expliqué ci-devant, page 228. *En gras*, mettez dans une casserole quelque champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoûtez-y un peu de coulis, si vous n'en avez point il faut un peu plus de farine & de jus, faites réduire au point d'une sausse, passez-la au tamis, mettez-y les moules sans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel si l'eau des moules n'a point assez salé la sausse.

Ragoût de montans de Cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne qui sont expliquez ci-devant, page 259, & les servez de même.

Ragoût d'Olives.

Prenez un demi-septier d'olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyeau de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée; mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une bonne sausse d'un coulis de veau assaisonnez de bon goût.

Ragoût au Salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis,

Des Ragoûts.

des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & reduire à courte sausse; dégraissez avant que de servir.

Ragoût de Marons.

Otez la premiere peau à un demi-cent de marons, mettez-les dans une poële percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous le mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire & reduire à courte sausse; ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

DIFFERENTES SAUSSES BOURGEOISES.

Sausse au Mouton.

Différentes sausses.

METtez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail & l'échalote ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel, & poivre, faites faire un bouillon à cette sausse, passez-la au tamis dans une autre casserole; avant que de la servir, vous la ferez chauffer un moment.

Sausse mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons une petite pointe d'ail, le tout bien haché,

faſſez-la ſur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon. *Différentes ſauſſes.*

Quand votre ſauſſe eſt cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier votre ſauſſe & l'aſſaiſonnez de bon goût, ſervez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauſſe appétiſſante.

Prenez de toutes ſortes de petites herbes à fournitures de ſalade, de chacune ſuivant ſa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalotes, faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir preſſé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez enſuite dans une caſſerole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le paſſez au tamis dans une autre caſſerole, & vous y mettez du ſel, gros poivre, un peu de beurre, & une cuillerée de moutarde; faites lier la ſauſſe ſans qu'elle bouille.

Sauſſe au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole, ſi c'eſt en gras, du bouillon en gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de perſil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, un peu de muſcade, quelques champignons entiers; un verre de vin blanc, ſel, poivre, faites bouillir le tout enſemble, & le faites reduire à moitié, vous paſſez enſuite cette ſauſſe à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier ſur le feu, & ſoyez attentif à ne la point laiſſer tourner.

Vous pouvez vous ſervir de cette ſauſſe pour toutes les viandes & poiſſons que vous voudrez mettre au blanc.

Différentes ſauſſes.

Sauſſe au verjus.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, ſel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine; que cette ſauſſe ſoit fort claire, faites-la chauffer & vous en ſervez pour des grillades.

Sauſſe Provençale.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gouſſes d'ail entieres, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillerez enſuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, faites bouillir cette ſauſſe à petit feu pendant une demi-heure, dégraiſſez-la, & ne laiſſez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle ſoit perlée & légere; ôtez le bouquet & les deux gouſſes d'ail, ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauſſe Robert Bourgeoiſe.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites rouſſir votre farine à petit feu, quand elle eſt de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre ſuffiſamment pour faire cuire l'oignon, mouillez enſuite avec du bouillon, dégraiſſez la ſauſſe & la laiſſez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y ſel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde: vous vous ſervirez de cette ſauſſe pour le porc frais & dindon.

Sauſſe à la Crême.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurre, perſil, ciboule, échalote, le tout haché, une

gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart d'heure, passez la sausse au tamis dans une autre casserole, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil, blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sausse sur le feu: vous pouvez vous servir de cette sausse pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Différentes sausses.

Sausse à la Marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sausse, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sausse peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viandes, qui ont besoin d'une sausse piquante.

Sausse au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girosle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure; dégraissez ensuite & passez votre sausse au tamis: vous vous servirez de cette sausse pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Différentes sauſſes.

Sauſſe bachique qui peut ſervir de ſauſſe verte & piquante.

Mettez dans une caſſerole une cuillerée d'huile fine, demi-ſeptier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout enſemble & réduire à plus de moitié, mettez-y enſuite de l'échalote, du creſſon alenois, de l'eſtragon, du cerfeuil, perſil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, faites bouillir le tout enſemble un inſtant, & ſervez: ſi vous avez un peu de coulis à mettre dans la ſauſſe, elle n'en ſera que mieux.

Cette ſauſſe peut vous ſervir pour une ſauſſe verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Sauſſe à la Ravigote.

Mettez dans une caſſerole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, ſel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de ſalade, comme un peu d'eſtragon, civette, cerfeuil, primprenelle, creſſon alenois, faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, preſſez-la bien & la hachez très-fin, mettez-là dans la ſauſſe & la faites lier ſur le feu pour la ſervir ſur ce que vous voudrez: ſi vous mettez la fourniture ſans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sauſſe à l'Eſpagnole.

Elle ſe fait en mettant du coulis dans une caſſerole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir

bouillir près de deux heures à très-petit feu ; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre : vous vous en servirez à ce que vous voudrez. Différentes Sauces.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon, & une racine ; faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché ; une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois & des capres hachées, un verre de bon bouillon ; peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez, & jetterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux Capres & Anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée

Différentes Sauſſes.

de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, ſel, gros poivre, deux ciboules entieres; faites lier la ſauſſe ſur le feu, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauſſe Bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fines, gros comme une noix de beurre, deux échalotes, perſil, ciboule, ſel, gros poivre, en ſervant un filet de verjus.

Sauſſe à la Carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard avec quelques tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalotes, une racine, faites ſuer ſur un petit feu pendant une demi-heure; quand elle ſera un peu attachée à la caſſerole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une ſauſſe, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Sauſſe Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, paſſez le tout ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, ſel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraiſſez, ôtez le bouquet & ſervez; ſi c'eſt en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauſſe aux petits Oeufs.

Différentes Sauſſes.

Mettez dans une caſſerole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier ſur le feu & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

Sauſſe piquante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carote, un panais, un peu de thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gouſſe d'ail, perſil, ciboule, paſſez le tout enſemble ſur le feu juſqu'à ce que cela ſoit bien coloré, enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Servez-vous de cette ſauſſe pour tout ce qui a beſoin d'être relevé.

Autre Sauſſe piquante.

Faites bouillir un demi-ſeptier de vin avec autant de bouillon, quand il ſera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de ſalade, le tout haché très-fin; faites bouillir un moment & y mettez enſuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, ſel, gros poivre: faites lier ſur le feu.

Sauſſe piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de ſalade, avec une demi-gouſſe d'ail, deux échalotes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre.

Différentes Sauſſes.

Sauſſe à la Reine.

Elle ſe fait en mettant dans une caſſerole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carote, un panais, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboule, paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon, & autant de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraiſſez & paſſez au tamis, faites bouillir un demi-ſeptier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorſque le pain aura bu tout le lait, paſſez-le dans un tamis en le preſſant fort avec une cuiller & le mettez enſuite dans votre ſauſſe, avec ſel & gros poivre.

Autre Sauſſe à la Provençale.

Hachez du perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, des champignons, mettez le tout dans une caſſerole avec un peu d'huile pour le paſſer ſur le feu, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites réduire au point d'une ſauſſe; dégraiſſez avant que de ſervir.

Sauſſe au jus d'Orange.

Mettez dans une caſſerole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zeſtes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu & y preſſez enſuite le jus d'une orange aigre.

Sauſſe rouſſe aux Capres & Anchois.

Mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, ſel, gros poivre, capres fines entieres, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus juſqu'à ce qu'il y en ait

assez pour donner une couleur rousse à votre sausse, faites lier la sausse sur le feu ; si la sausse est trop épaisse vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

Différentes Sausses.

Sausse à la Rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sausse à la Remoulade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sausse à la poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carotes & panais coupez en zestes, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, du gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Façon de faire le Vinaigre rouge, blanc, & rozat.

Façon de faire le Vinaigre.

SUIVANT la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand, pour en faire vingt pintes,

Façon de faire le Vinaigre.

prenez un baril de cette grandeur, qui ſoit neuf, s'il eſt de vieux bois, il faut le faire doler en dedans ; enſuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettrez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait froid ; ſix heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud ; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au deſſus du jable, aſſez grand pour mettre un grand entonnoir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre ; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin juſqu'à ce que le baril ſoit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage, il faut faire attention que le vinaigre ſoit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force : votre baril étant plein & le vinaigre dans ſa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaiſſeau ; enſuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il eſt dit ci-deſſus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre eſt celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui eſt pouſſé & aigri ſans avoir de fleur ; lorſque le vinaigre n'a point aſſez de couleur vous y mettez du jus de mûre ſauvage bien mûr.

Le vinaigre blanc ſe fait avec le rouge ; pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre ſur le feu & le faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à huit ; enſuite vous le faites diſtiler dans un alambic, vous en mettez plus ou moins ſuivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée ; celui d'estragon, de fureau, d'oeillet, se fait de même ; celui de fleurs d'orange, l'on met la feuille sans être sechée, celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle & une muscade coupée par morceaux.

Façon de faire le Vinaigre.

Vinaigre Printanier.

Prenez dans le printemps, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont séches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalotes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Empliſſez la cruche de vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'expoſerez pendant dix jours à l'ardeur du ſoleil.

Vous le paſſerez après dans une chauſſe pour le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en ſervirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'eſt ici que je finirai mon inſtruction de cuiſine, pour paſſer à une autre qui ſera encore fort néceſſaire aux Cuiſinieres & aux Dames Bourgeoiſes qui ſe font un plaiſir de faire des confitures & des ratafiats de toutes ſortes ; l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes eſpeces, & comment l'on peut mettre à profit toutes ſortes de fruits que la Providence nous fournit : après avoir expli-

qué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confitures séches, liquides, & liqueurs ; je finirai pour les personnes de Provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produit pendant l'été.

Façon de faire le Vinaigre.

CHAPITRE XVI.

De l'Office.

De l'Office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courte queue, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes & les griotes y sont compris.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes ; sçavoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué, & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes sortes de Prunes.

Nous avons

Noms de différentes sortes de Prunes.

La Mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite.
Le Damas de plusieurs especes.
Le Damas violet.
Le Damas blanc.
Le Damas noir.
Le Damas rouge.
Le Damas gris.
Le gros Damas de Tours.
Le gros Damas d'Espagne.

Les autres Prunes ſont — *Des Prunes.*

La Prune de Reine Claude.
La Prune virginale.
La Prune rochecourbon.
La Prune Impératrice.
La Prune de Perdrigon Violet.
Le Perdrigon hâtif.
Le Perdrigon blanc.
La Prune Impériale. Violette.
La Prune ſainte Catherine.
La Prune Royale.
La Prune Dauphine.
La Prune mignonne.
La Prune maugeron.
La Prune de Monſieur.

Noms des différentes ſortes de Pêches.

Des Pêches.

Comme la pêche eſt ſupérieure en bonté aux autres fruits, il eſt auſſi néceſſaire d'en connoître ſes différentes eſpeces.

L'avant pêche blanche quoique petite eſt la plus recherchée, parce que c'eſt celle qui paroît la premiere, toutes les perſonnes qui veulent ſervir de la nouveauté en veulent avoir.

La Pêche Madeleine, rouge & blanche.
La Pêche de Troyes, & la double de Troyes.
La d'Alberge jaune.
La violette hâtive & tardive.
La Mignonne.
La Pêche de Pot.
Le pavi rouge.
Le Pavi Madeleine.
La Pêche d'Italie.
La Chancellerie.
La pourprée.
La belle-garde.
La Pêche admirable.
La d'Andilly.
La nivette.
La Pêche pavi admirable.
Le pavi Rambouillet.
Le Royal.
Le rouge de pompone.
La Pêche brugnon violet.

Poires bonnes à manger dans l'été.

Des Poires.

La Poire de blanqueſke.
A la Reine.
La Royale d'été.
Le petit muſcat.
La Poire ſans peau ou rouſſelet prim.
La Poire d'orange, pal-

ce qu'elle a la figure d'une orange.
Le roussélet de Reims.
La mirée musquée.
La cuisse-madame.
Le bon chrétien d'été.
La bergamote d'été.
La fondante de Bresse.

Des Poires.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le Beurré gris & le Beurré rouge.
La Bergamote Suisse.
Le Messire-Jean de deux sortes.
Le doré & le gris.
Le Martin-sec.
La Bergamote de deux sortes, la commune & crésanne.
La Dauphine ou Frangipane.
Le sucré verd.
Le Doyenné.
La Belissime d'automne.
La Verte longue.
La Verte & longue Suisse ou Verte longue Panachée.
Le Bezy la Motte.
Le petit-oing.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La Louise bonne.
La marquise.
Le Saint Germain.
La Jaloussie.
Léchasserie.
Le Colmar.
Le Satin.
Le Bezy de Chamontel.
L'Ambrette.
Le bon chrétien d'hiver.
La Bergamote d'hiver.
La Bergamote de Soulaires.
La Merveille d'hiver.
L'Angélique de Bourdeau.
La Vigoureuse.
Le Franc-Réal.
Le Roussélet d'Anjou.

Noms de différentes sortes de Pommes.

Des pommes.

La Reinette.
La Reinette franche.
La Reinette d'Angleterre.
La Reinette de Bretagne.
La Reinette blanche est la moins estimée de toutes les Reinettes.
La Pomme d'or ou de Drap d'or.
La Pomme d'Apy.
Le Rambourfranc.
Le Calville de deux sortes, la rouge & la blanche.
Le Pertouillet.
La Passe-pomme.
Le Courpendu.
Le Chatignier.

Du temps de cueillir les fruits, & comment les conserver.

Des Fruits en général.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entiere maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & moisissent promptement.

Ceux d'automne qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-temps avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légerement pour ne le point flétrir; *toutes sortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues, il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit, arrangez tout votre fruit sur des planches, *les poires & les pommes* la queue en haut & *les figues* sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont rangez sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit aussi l'autre, par ce moyen vous le conserverez long-temps.

Comment clarifier du ſucre pour faire toutes ſortes de Confitures.

Comment clarifier le ſucre. Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, ſuivant ce que vous voulez mettre de ſucre, faites-le bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide juſqu'à ce que le ſucre ſoit clair, & que l'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu, & le paſſez dans une ſerviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel uſage qu'il vous plaira.

Compotes de Pommes à la Portugaiſe.

Des Compotes. Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec une vuidelle de fer blanc, ou avec un couteau, arrangez-les enſuite dans une tourtiere ou ſur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de ſucre, ou bien du ſucre en poudre; & un peu dans le fond de la tourtiere, & les mettez cuire au four, ou ſous un four de campagne, feu deſſus & deſſous, ſervez-les chaudes, avec un peu de ſucre en poudre par-deſſus.

Compote de Pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poële, la pelure deſſus, mettez-y environ un quarteron de ſucre, & de l'eau ſuffiſamment pour qu'elles puiſſent cuire, quand elles ſeront cuites d'un côté vous le retournerez.

Quand elles ſeront cuites & le ſyrop aſſez réduit, arrangez-les dans un compotier le ſyrop par-deſſus, ſervez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié ſix groſſes pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez

à mesure dans de l'eau fraîche ; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre ; lorsque les pommes sont cuites dressez-les dans le compotier, faites réduire le syrop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts ; dressez-le sur les pommes.

Des Compotes.

Compote de pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinettes n'ont point tant de consistance pour la cuisson ; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus d'un demi-quarteron de sucre, quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez les dans le compotier ; faites réduire le syrop & le versez dessus.

Compotes de Poires de Martin-sec ou de Messire Jean entier.

Prenez des poires entieres que vous pelez si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées, ôtez-en les culs & rognez les bouts de queues, mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage, si le pot est grand & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de canelle, faites-les cuire devant le feu ; quand elles sont cuites & que le syrop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compotes de Poires de bon Chrétien, de Doyenné, de Vigoureuse, de saint Germain ; & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites ; vous les retirerez dans l'eau fraîche ; vous les pelerez après entieres ou par

Des Compotes.

moitié, & les mettez à meſure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles ſe conſervent blanches.

Quand elles ſeront cuites & d'un bon ſirop, ſervez-les chaudes ou froides, ſuivant le goût du Maître.

Compotes de Poires de Rouſſelet & de Blanquet.

Elles ſe font de la même façon que les précédentes, à la reſerve qu'il faut les ſervir entieres.

Compote grillée de Poires.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne ſont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé juſqu'à ce que toute la peau ſoit bien brûlée, avec ſoin de les retourner à meſure pour qu'elles grillent également juſqu'a ce que la peau s'enlevent en les frottant dans l'eau; lorſque vous aurez ôté la peau de cette façon: vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans pluſieurs eaux, & les mettez enſuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de canelle, un quarteron de ſucre, couvrez le pot & les faites cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts, faites réduire le ſyrop & les ſervez chaudes ſi vous voulez.

Compote de Poires à la bonne femme.

Prenez de poires à cuire que vous mettez entieres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de ſucre, faites-les cuire bien couvertes ſur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuiſſon vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles ſeront bien cuites, faites réduire le ſyrop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud ſur les poires.

Compote de verjus.

Des Compotes.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poële avec un quarteron de ſucre & un verre d'eau, faites-le bouillir à petit feu; quand il ſera bien vert & le ſyrop reduit, dreſſez-le dans le compotier, & ſervez froid.

Compote de Ceriſes.

Coupez le bout des queues de vos ceriſes, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de ſucre, mettez-les ſur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les enſuite dans un compotier, & mettez proprement votre ſyrop par deſſus, & les ſervez froides.

Compote de Fraiſes.

Faites cuire un quarteron de ſucre avec un verre d'eau juſqu'à ce que le ſyrop ſoit bien fort; il faut avoir ſoin de le bien écumer, enſuite vous avez de belles fraiſes point trop mûres, épluchées, lavées, & bien égouttées, mettez-les dans le ſyrop & les ôtez de deſſus le feu pour les laiſſer repoſer un moment dans le ſyrop; faites-leur faire un bouillon & les retirez promptement ſi elles vouloient ne point reſter entieres.

Compote de Groſeilles.

Faites un ſyrop bien fort comme le précédent enſuite vous avez une livre de belles groſeilles, lavées & égouttées; vous y laiſſerez la grappe ſi vous voulez, mettez-les dans le ſyrop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, deſcendez-le du feu & les écumez avant que de les dreſſer dans le compotier.

Compote de Framboiſes.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraiſes, à cette différence que vous ne lavez point les framboiſes.

Des Compotes.

Compote d'Abricots à la Portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots preſque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du ſucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots deſſus & les mettez ſur un moyen feu pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits en deſſous, & qu'il ne reſte preſque point de ſyrop, après vous les ôtez du feu, & jettez du ſucre fin par-deſſus, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & d'une belle couleur glacée; dreſſez-les dans le compotier pendant qu'ils ſont chauds.

Compote d'Abricots verds & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de ſoude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amendes dans la poële; quand ils auront fait un bouillon, vous le retirerez avec une écumoire, & les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à meſure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils ſeront aſſez cuits en les piquant avec une épingle, ſi elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'eſt une marque qu'ils ſont aſſez cuits, vous le retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez enſuite bouillir du ſucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien verds, & ſervez.

Il y en a qui ne font point de leſſive à leurs abricots ni amandes, ils ſe contentent de les

frotter avec du sel pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire.

Des Compotes.

Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire; & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien & les retirez-après pour les arranger dans un compotier, mettez votre syrop par-dessus pour les servir froids ou chauds comme vous voudrez.

Compotes de Pêches.

Les compotes de pêches entieres ou par moitié, se font de la même façon que celles d'abricots.

Compote de Pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à l'eau bouillante & les ôterez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le syrop s'il étoit trop long avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entieres, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jettez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavez dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre &

Des Compotes.

un verre d'eau, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts vous les dreſſerez dans le compotier & le ſirop par deſſus.

Compote de Pêches à la Portugaiſe.

Mettez ſept ou huit pêches ſur un plat avec du ſucre fin deſſus & deſſous, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire à petit feu deſſus & deſſous; quand elle ſont cuites & bien glacées, ſervez-les chaudement.

Compote de tranches de Pêches.

Prenez cinq ou ſix belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez ſervir en mettant du ſucre fin deſſous & par deſſus les pêches.

Compotes de Prunes de Reine Claude, de Mirabelle, de Perdrigon, & autres

Faites bouillir de l'eau, & y jettez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles ſeront bien molletes ſous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les enſuite dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, ou non, ſi vous n'en avez point, mettez-les ſur un petit feu pour qu'elles puiſſent friſonner & devenir bien vertes, & ſervez froid.

Compote de Prunes à la bonne Femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de ſucre avec un verre d'eau, ayez ſoin de l'écumer; quand il ſera en ſyrop, mettez-y une livre de prunes preſque mûres, faites faire quelques bouillons juſqu'à ce que les prunes ſoient cuites, ôtez l'écume & les dreſſez dans le compotier, ſi le ſirop eſt trop long, faites-le réduire avant que de le verſer ſur les prunes.

Compote de toutes sortes de fruits grillés.

Des Compotes.

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche ; & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides : elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déja servi pour faire un changement.

Compote de Citron, Orange, Bergamotes, Limes Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit syrop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettrez vos écosses dedans pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, & servez froid.

Compote de Verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr ; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins ; quand ils seront tous finis, jettez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorsque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu & y jettez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide pour qu'il ait le temps de se reverdir ; ensuite vous mettez un poinçon d'eau avec six onces de sucre dans une poële pour le faire bouillir, &

Des Compotes.

y mettez tout de ſuite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons ; ayez ſoin de l'écumer ; dreſſez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le ſyrop ſur le verjus, faites-le réduire s'il eſt trop clair.

Compôte de Coings.

Prenez trois gros coings, s'ils ſont petits, vous en prendrez d'avantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts ; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorſque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pelez proprement ; vous mettez un quarteron de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court ſirop.

Compote de Raiſins.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumez & reduire en ſirop fort, mettez dans ce ſirop une livre de raiſin muſcat égrainé, & dont vous aurez fait ſortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dreſſez dans le compotier ; s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'Oranges crues.

Coupez le deſſus à ſix oranges de Portugal de façon que vous puiſſiez le remettre comme ſi elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en pluſieurs endroits de la chair, faites-y entrer du ſucre fin, remettez les couvercles & les ſervez : vous pouvez encore les ſervir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du ſucre fin deſſus & deſſous.

Compote de Marons.

Des Compotes.

Faites cuire des marons dans de la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviete ; quand ils seront pelés, mettez les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart d'heure, avant que de les servir vous y presserez un petit jus de citron, & en servant vous y jetterez dessus légerement du sucre fin.

Compotes de Groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par côté avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus ; ensuite vous les descendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le temps de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles bien égouttées & les faites bouillir doucement qu'elles ne fassent que fremir, ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; rachevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistence de sirop : mettez-le sur les groseilles.

Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds ; elle se fait de la même façon ; il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué à la page 352 ; faites les cuire dans de l'eau jusqu'à ce

Des Marmelades.

qu'ils ſoient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche & les mettez égoutter; enſuite vous les écraſez pour les paſſer dans un tamis, mettez cette marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher en la tournant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à s'attacher à la poële, après vous peſez cette marmelade pour mettre autant peſant de ſucre ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche: vous le mettez dans le ſucre & les retrempez dans l'eau; que le ſucre qui vous reſte dans les doigts ſe caſſe net, mettez-y tout de ſuite la marmelade pour la délayer avec le ſucre ſans qu'elle bouille ſur un feu doux, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de Fraiſes.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraiſes, faites-les égoutter & les paſſez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez ſur le feu une livre de ſucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant il en ſorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraiſes pour la délayer avec le ſucre en la remuant toujours ſur un moyen feu ſans qu'elle bouille, & la mettrez dans les pots: vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de Framboiſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour les fraiſes; quant il eſt à ſon point de cuiſſon, vous y mettez les framboiſes préparées de cette façon: épluchez deux livres de framboiſes & les paſſez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade ſur le

feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit prête de s'attacher à la poële, enſuite vous la mettez dans le ſucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots.

Des Marmelades.

Marmelade de Ceriſes.

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon que pour la marmelade de fraiſes, enſuite vous y mettrez quatre livres de ceriſes après leur avoir ôtez les noyaux & les queues, remuez-les avec le ſucre, & les faire bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſyrop ſe colle dans vos doigts : ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleur d'orange.

Mettez cinq quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, après vous continuez à le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant ſur le ſucre, vous ſoufflez au travers des trous, il en ſort de petites étincelles de ſucre ; vous y mettrez enſuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, deſcendez cette eau du feu, & y jettez une petite pincée d'alun, mettez d'autre eau ſur le feu, quand elle bouillira, preſſez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange que vous retirez avec l'écumoire en la laiſſant égoutter, faites-la bouillir dans l'eau de citron juſqu'à ce qu'elle ſoit bien tendre ſous les doigts, après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, enſuite vous preſſerez la fleur d'orange dans un linge pour en faire ſortir l'eau, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le ſucre pour les délayer enſemble en

Des Marmelades.

verſant le ſucre de pluſieurs fois ſur un très-petit feu ſans qu'elle bouille ni même qu'elle frémiſſe, dreſſez dans les pots, jettez par deſſus un peu de ſucre fin quand elle ſera froide.

Marmelade d'Abricots ſans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez ſix livres d'abricots point trop murs, & les mettez à meſure dans un chauderon bien propre, caſſez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre auſſi avec les abricots, pilez quatre livres & demie de ſucre pour les mettre avec les abricots, mettez votre chauderon ſur un feu clair & remuez toujours avec une écumoire de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorſque les abricots ſont avancés de cuire, vous deſcendez de temps en temps le chauderon pour écraſer les morceaux d'abricots qui ne ſe mettent point en marmelade, faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle ſe colle dans vos doigts ſans trop de réſiſtance en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez enſuite dans les pots. Cette façon, quoique ſimple eſt très-bonne.

Marmelade de Prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir ſur le feu avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elles ſe mettent en marmelade; paſſez-les dans un tamis, & remettez ſur le feu ce que vous aurez paſſé, & le faites bouillir juſqu'à ce que cette marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële; enſuite vous la peſez & mettez autant de ſucre peſant que vous avez de marmelade, mettez le ſucre ſur le feu avec un bon demi-ſeptier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il ſera cuit,

cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, enſuite dans le ſucre, & après dans la même eau ; ſi le ſucre qui reſte à vos doigts caſſe net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le ſucre en les remuant enſemble ſur le feu ſeulement juſqu'à ce qu'elle frémiſſe, mettez-la dans les pots quand elle ſera froide, jettez un peu de ſucre fin deſſus.

Marmelade de Poires.

Faites cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres deſſous les doigts, la quantité de poires de rouſſelet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & n'en prenez que la chair que vous paſſez dans un tamis, mettez-la ſur le feu & la remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête de s'attacher à la poële ; enſuite vous la peſez & mettez autant de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant il s'enleve de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le ſucre ſur le feu ; quand elle commencera à fremir, vous la mettez dans les pots, & quand elle ſera froide vous mettez par deſſus un peu de ſucre fin.

Marmelade de Pêches.

Pelez des pêches qu'elles ne ſoient pas trop mûres ; après avoir ôté le noyau vous les coupez en petits morceaux, enſuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots ſans façon que vous trouverez ci-devant page 360.

Marmelade d'Epine-vinette.

Faites cuire une livre & demi de ſucre de la même façon que pour la marmelade de poires, enſuite vous y mettrez de l'épine-vinette

Des Marmelades.

préparée de cette façon : ayez une livre d'épine-vinette tout égrainée que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour les faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poële ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûrs, ôtez-en la grappe & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir ; lorsque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté sur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche & le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd ; & au cas qu'il ne redevint point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez ; après vous l'égouttez & le passez au travers d'un tamis, en le pressant à force avec une cuiller de bois, pesez cette marmelade pour la mettre dans une poële avec autant pesant de sucre fin ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble sans cependant beaucoup de résistance, vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Marmelade de Coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mettez-les à l'eau froide

jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis ; mettez ce que vous avez passé sur le feu & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, page 361 ; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

Des Marmelades.

Marmelade de Pommes.

Faites bouillir des pommes de reinettes entieres dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur en ôter la peau ; prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez ensemble en les remuant avec une espatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours ; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez, & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie ; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de Verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr dont vous aurez ôté la grappe ; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laissez-les dans la même eau jusqu'à

ce qu'elle ſoit froide, retirez-les pour les paſſer au tamis & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les preſſant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, ſur une livre, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre, remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Des Marmelades.

Le ſucre à la grande plume, ſe fait après l'avoir fait clarifier, comme il eſt dit ci-devant, page 348; vous le faites bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre & la ſecouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air des groſſes boules & de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble, vous ôtez promptement le ſucre du feu.

Confiture de Marmelade d'Abricots.

Des Confitures.

Pelez les abricots, ſi vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour livre de fruit, trois quarterons de ſucre que vous clarifierez, comme il eſt expliqué ci-devant, page 348, enſuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le ſucre, & en la retirant ſoufflez deſſus, vous verrez voler votre ſucre, cela marque qu'il eſt à ſon point de cuiſſon, alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une eſpatule de bois, juſqu'à ce que la marmelade ſoit collante dans vos doigts, c'eſt une marque que vous pouvez la mettre tout de ſuite dans les pots.

Confiture de Ceriſes.

Prenez des ceriſes la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues & les noyaux,

réglez-vous pour les faire sur la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre. Des Confiteures.

Confiture de gelée de Groseilles.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 348, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous ferez cuire votre sucre au cassé, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez le doigt dans votre sucre que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre seche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poële, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Confiture de gelée de Pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est de même que celle des groseilles; vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële que vous retirerez, & si en la levant & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus & mettrez pour livre de verjus une li-

vre de ſucre ; prenez une partie de verjus que vous mettrez dans la poële & une partie de ſucre par deſſus qui doit être en poudre, vous mettrez ainſi votre verjus & votre ſucre lit par lit juſqu'à définition, alors vous mettrez votre verjus ſur un petit feu pour le faire bouillir doucement juſqu'à ce qu'il devienne bien verd ; c'eſt à quoi vous connoîtrez qu'il eſt dans ſa parfaite cuiſſon, & le mettrez tout de ſuite dans les pots.

Des Confitures.

Confiture de Verjus entiers.

Pour livre de fruit, une livre de ſucre en poudre, mettez le tout dans une poële & le faites cuire ſur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & ſi votre verjus n'eſt pas bien verd, il faut le laiſſer cuire à petit bouillon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, & le mettez tout de ſuite dans les pots.

Confiture de gelée de Groſeilles à la Bourgeoiſe.

Il faut faire clarifier votre ſucre comme il eſt expliqué ci-devant, page 348, vous prendrez les groſeilles que vous mettrez dans la poële, & les ferez fondre ſur le feu en leur faiſant faire un bouillon ou deux, vous le mettrez enſuite égoutter ſur un tamis, vous meſurerez votre jus de groſeilles, & vous mettrez autant de pintes de ſucre clarifié dans un autre poële bien propre que vous ferez cuire au caſſé ; vous connoîtrez ſa cuiſſon par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche, vous mouillerez les doigts ſupérieurs de votre droite que vous tremperez vîte dans votre ſucre, & enſuite dans le gobelet & ſi le ſucre qui tenoit à vos doigts ſéche & eſt caſſant, vous y mettrez votre jus de groſeilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez enſuite votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de Muſcat & Verjus. Des Confitures.

La gelée de muſcat & de verjus ſe fait de la même façon que celle de groſeilles à la Bourgeoiſe qui ſont précédentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafiat de Raiſin muſcat.

Prenez du raiſin muſcat très-mûr, mettez-le dans une terrine pour l'écraſer & en tirer le plus de jus que vous pourrez, paſſez-le au tamis, meſurez ce jus pour y mettre avec, autant d'eau-de-vie, un quarteron de ſucre par pinte, ſuivant la quantité que vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la cannelle, & clous de girofle, mettez le tout enſemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuſer cinq ou ſix jours en le remuant tous les jours; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe: lorſqu'il ſera clair vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'Abricots verds, & Amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il eſt marqué ci-devant pour les compotes d'abricots verds, page 352, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, juſqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites enſuite clarifier du ſucre, & mettez livre de ſucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre ſucre pendant quatre ou cinq jours de ſuite, ſoir & matin, ſans votre fruit, que vous mettez égoutter ſur un tamis, vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre ſucre deſſus, il faut qu'il ne ſoit qu'un peu plus que tiede.

Quand vos abricots & vos amandes ſeront bien verds, votre confiture ſera faite.

Des Confitures.

Confiture de Prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *de Perdrigon, de Reine-Claude, de Mirabelle ou d'autres sortes*, faites-les blanchir, quand elles seront bien molletes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiede, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours vous mettrez égoutter vos prunes sur un tapis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par dessus, toujours un peu plus que tiede.

Il faut que votre Reine-Claude soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la derniere cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous les jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confitures d'Abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de Poires de Rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur sirop, quand ils bouilliront vous y jettez une pinte d'eau-de-vie, faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Abricots à l'eau-de-vie.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tacher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'Abricots.

Ratafiat d'Abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous les passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

Poires de Rousselet, &c.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie de telles especes qu'elles soient se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Eaux de Cerises, de Groseilles, de fraises, de Framboises, de Mûres pour boire en Eté.

Eaux de Cerises, &c.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-le dans un linge blanc, & y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse, pour que votre eau soit

bien claire vous la tiendrez au frais juſqu'au moment que vous la ſervirez.

Eaux de Ceriſes, &c.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de ſucre, & mettez votre eau dans des moules de fer blanc & la ferez prendre avec de la glace & du ſel, ou du ſalpêtre.

Quand elles commenceront à ſe glacer, vous aurez ſoin de les remuer de temps en temps avec une cuiller juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, parce que les bords ſeroient trop glacés & le milieu ne le ſeroit pas; quand elles ſont priſes comme il faut, vous les dreſſez dans des petits gobelets; il faut les boire dans le moment.

Ratafiat de Ceriſes.

Ratafiat de Ceriſes.

Prenez de bonnes ceriſes bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez avec un peu de framboiſes, écraſez le tout enſemble, & les mettez enſuite dans une cruche bien propre & les laiſſez quatre ou cinq jours, vous aurez ſoin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous preſſerez bien le marc pour en tirer tout le jus; *il faut enſuite meſurer* le jus & ſur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour les cinq pintes de ratafiat, il faut concaſſer trois poignées de noyaux des mêmes ceriſes; un quarteron de ſucre par pinte.

Mettez le tout infuſer dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canelle; il faut le remuer tous les jours pendant ſept ou huit jours, après quoi vous le paſſerez à la chauſſe bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & enſuite à la cave.

Ratafiat de Fruits rouges.

Ratafiat de fruits rouges.

Prenez deux livres de ceriſes dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groſeilles, une livre de guignes noires, une livre de framboiſes, un livre de mûres que vous

mettez après si vous ne les avez point dans le même-temps, écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leurs jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilé; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafiat, un bâton de cannelle; laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous tirerez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Ratafiat de fruits rouges.

Vin de Cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble, pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble, mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus; il faut que le baril soit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises; ensuite quand il ne bouillera plus vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de Cerises.

Recette pour faire la bonne Liqueur nommée Vespetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier; sçavoir, deux gros de graine d'angélique, une once de

Recette de Liqueurs.

graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écosses, une livre de sucre; laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours; ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Recette de Liqueurs.

Propriété du Vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préserve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frotter le nez & les tempes: cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit un affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer & le guérit.

Propriété du Vespetro.

Ratafiat de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs; l'on peut se servir des autres, faute des premiers.

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle pendant huit jours, vous le passerez ensuite à la chausse & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans les bouteilles; *tous les ratafiats de graines* & autres noyaux se font de la même façon.

Des Ratafiats.

Ratafiat de Fleurs d'Orange. *Des Ratafiats.*

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre, mettez-les infuser vingt-quatre heures, & ensuite passez-les à la chausse comme les autres.

Autre Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu & le laissez refroidir dans la bouteille avant que de le passer au clair.

Ratafiat de Coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, & un quarteron de sucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément, vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafiat pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut ensuite le passer à la chausse bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il sera vieux, meilleur il sera.

Autre Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & soufflant au travers des trous il en sorte de grosses étincelles de sucre,

Des Ratafiats.

ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange ; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le ſucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien, laiſſez-les dans le ſucre cinq ou ſix heures ; enſuite vous les remettrez ſur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laiſſez-les ſur le feu ſans trop chauffer, ſeulement le temps qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de-vie ; après vous paſſez votre ratafiat dans une ſerviette, & le mettrez dans des bouteilles ; vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont ſervi à faire votre ratafiat, après qu'elles ſont bien preſſées, vous prenez une demi-livre de ſucre que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le ſucre & les retrempant dans l'eau fraîche, que le ſucre qui tient à vos doigts ſe caſſe net ; alors vous y mettrez les fleurs d'orange & lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu & les remuez toujours juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre & les mettez après ſur un tamis, ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous pour ne pas perdre le ſucre qui paſſe au travers ; ces fleurs d'orange ſe conſervent dans un endroit ſec, elles vous ſervent pour mettre dans des crêmes & à tout ce qui a beſoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafiat d'Anis.

Pour faire deux pintes de ratafiat d'anis, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien écumé & clair, enſuite vous faites bouillir un demi-ſeptier d'eau ; mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu ſans qu'il bouille, laiſſez-le infuſer un

quart-d'heure & le mettez dans le ſucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout enſemble avant que de le mettre dans une cruche; bouchez bien la cruche & la mettez au ſoleil; laiſſez infuſer le ratafiat pendant trois ſemaines, avant que de le mettre dans les bouteilles vous le paſſerez dans une ſerviette ou une chauſſe ſi vous en avez une.

Des Ratafiats.

Ratafiat de Genievre.

Pour faire trois pintes de ratafiat de genievre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genievre, une livre & demie de ſucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau juſqu'à ce qu'il ſoit bien écumé & clair, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud environ cinq ſemaines avant que de le paſſer à la chauſſe ou dans une ſerviette; quand il eſt bien clair vous le mettez dans des bouteilles que vous avez ſoin de bien boucher. Ce ratafiat eſt ſtomacal & bon quand il eſt gardé long-temps.

Ratafiat de Bigarades & de Citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il ſe fait de la même façon: prenez huit bigarades ou huit citrons, pelez-les légérement ſans anticiper ſur le blanc, coupez cette pelure en petits zeſtes, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie & les faites infuſer enſemble trois ſemaines; enſuite vous mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, faites-les bouillir enſemble & bien écumer, mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie & les laiſſez encore infuſer douze ou quinze jours, après vous les paſſerez pour les mettre dans des bouteilles: la bonté de ce ratafiat eſt d'être gardé pluſieurs années.

Des Ratafiats.

Ratafiat de Nôix.

Lorſque les noix ſont formées vous en prenez une douzaine entiere, fendez-les par la moitié, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit frais pendant ſix ſemaines ; il faut avoir attention de remuer de temps en temps la cruche ; enſuite vous mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau, faites bouillir & écumer ; après que vous aurez paſſé l'eau-de-vie dans une ſerviette, vous y mettrez le ſucre avec un petit morceau de cannelle & une pincée de coriandre, laiſſez encore infuſer environ un mois & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Toutes ſortes de Sirops pour l'hiver, comme fraiſes, groſeilles, framboiſes & mûres.

Des Sirops.

Prenez deux livres de ſucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre ſucre au caſſé, comme il eſt expliqué pour la gelée de groſeilles, page 366, & enſuite vous y mettez une livre de fruit, & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu & le mettrez égoutter ſur un tamis ; quand il ſera froid mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les ſeulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettrez dans une terrine, verſez deſſus un demi-ſeptier d'eau bouillante, mettez quelque choſe de propre ſur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les & les mettez ſur de la cendre chaude pendant deux heures, enſuite vous paſſez les violettes au travers d'un linge que vous preſſez fort pour faire ſortir l'eau ; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte : ſi vous

en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demie de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau ; faites-le bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau & les mettant dans le sucre vous les trempez dans l'eau, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas ; quand ils seront bien incorporez ensemble ; mettez le sirop dans une terrine, couvrez la terrine & la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop chaud, vous connoîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant de l'un contre l'autre s'il se forme un fil qui ne se rompt pas, vous les mettrez dans les bouteilles.

Des Sirops.

Sirop de Cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien saines : ôtez-les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-les bouillir huit ou dix bouillons & les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des trous il en sorte des étincelles de sucre : vous y mettrez tout de suite le jus de cerises, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris ensemble la consistance d'un sirop fort.

Sirop d'Abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre

Des Sirops.

pour une livre de fruit, pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien murs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux, coupez auſſi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de ſucre dans une poële avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent ſirop de ceriſes, mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire enſemble à moyen feu, juſqu'à ce que prenant du ſirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il ſe forme un fil en les ouvrant qui ſe ſoutienne un peu ſans ſe rompre; alors vous le paſſez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre ſirop de cette façon: après avoir coupé les abricots & les noyaux comme il a été dit, mettez-les ſur le feu avec un verre d'eau; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade, paſſez-les dans un tamis pour en paſſer tout le jus en l'exprimant fort, laiſſez-le repoſer & le paſſez dans une ſerviette; vous mettez enſuite ce jus dans le ſucre pour les faire bouillir juſqu'à la conſiſtance d'un ſirop fort, en faiſant le même eſſai qu'à la façon précédente.

Sirop de Mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les ſur le feu avec un grand verre d'eau, faites-leur faire cinq ou ſix bouillons juſqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus & les paſſez dans un tamis, laiſſez-le repoſer & le repaſſez une ſeconde fois dans un tamis plus ſerré, prenez deux livres de ſucre que vous mettez ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau & les mettant dans le ſucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, que le ſucre qui vous reſte dans les doigts ſe caſſe net, mettez-y votre eau de mûres, faites chauf-

jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre ; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez sans être brulant, vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément ; vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Sirop de Verjus.

Prenez deux livres de cassonade que vous mettrez sur le feu avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer : continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade & la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles, mettez-y du verjus préparé de cette façon : Prenez deux livres de verjus bien verd & gros, ôtez-en les grappes & les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer & le tirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de Coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez la chair & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce moyen vous en tirerez tout le jus : laissez reposer ce jus & le tirez au clair, sur un demi-septier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus.

quand votre caſſonade aura ſon degré de cuiſſe, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſirop ait la même conſiſtance que le précédent.

Des Sirops.

Sirop de Guimauve.

Faites cuire une livre de caſſonade de la même façon que celle pour le ſirop de verjus, enſuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachée, après l'avoir ratiſſée & lavée, laiſſez-la bouillir juſqu'à ce que l'eau ſe colle après les doigts, enſuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras, laiſſez-la repoſer & la tirez au clair, prenez-en le plus clair pour le mettre dans la caſſonade & le faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils aient la conſiſtance d'un ſirop fort comme les précédens.

Sirop de Pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien ſaines, coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-ſeptier d'eau ; quand elles ſont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus, laiſſez repoſer ce jus & le tirez au clair, ſur un demi-ſeptier vous ferez cuire une livre de ſucre de la même façon que celui pour le ſyrop de ceriſes ; quand il ſera à ſon point de cuiſſon, mettez-y votre jus de pommes & le faites bouillir enſemble juſqu'à ce que prenant du ſirop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant tous les deux il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſément.

Sirop de Citron.

Le ſirop de citron ne ſe fait ordinairement que lorſque l'on veut s'en ſervir : pour cet effet, vous

ettez une demi-livre de ſucre dans une poële vec un petit verre d'eau, faites-le bouillir & umer, continuez de le faire bouillir juſqu'à e que prenant du ſucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les eux, il ſe forme un fil qui ſe rompt & forme ne goutte ſur le doigt, alors vous y mettez le us d'un petit citron, faites-lui faire encore quelques bouillons & vous en ſervez.

Sirop de Capilaires.

Prenez une once de feuilles de capilaires, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuſer au moins douze heures ſur la cendre chaude & les paſſez dans un tamis, enſuite vous les mettrez dans un ſucre préparé de cette façon : mettez une livre de ſucre dans une poële avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche & enſuite dans le ſucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche, que le ſucre qui reſte à vos doigts ſe caſſe net, mettez-y votre eau de capilaires ſans les faire bouillir, vous les ôterez auſſi-tôt qu'ils ſeront mêlés enſemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez ſur de la cendre chaude que vous entretiendrez d'une chaleur égale ſans être brûlant pendant trois jours ; vous connoîtrez que le ſirop ſera fait, lorſqu'en prenant de ce ſirop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément, vous le mettrez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorſqu'elles ſeront tout-à-frait froides.

Sirop d'Orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de ſirop, vous vous réglerez ſur la doſe qui va être marquée ; ſur une demi-livre d'aman-

Des Sirops.

quand elles ſeront preſque froides vous paſſerez le couteau par deſſus en marquant de façons en quarré ou en long, & quand elles ſeront tout-à-fait froides vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en ſervir.

Conſerve de Groſeilles.

Prenez une livre de groſeilles rouges, ôtez-en les grappes & les mettez ſur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, paſſez-les dans un tamis en les preſſant fort & qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis: mettez tout ce que vous aurez paſſé ſur le feu & le faites reduire juſqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaiſſe, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, enſuite dans le ſucre, & les remettant dans de l'eau, que le ſucre qui reſte dans vos doigts ſe caſſe net, ôtez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groſeilles; remuez-les enſemble juſqu'à ce que vous voyez qu'il ſe forme une petite glace deſſus, dreſſez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conſerves de Framboiſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour la conſerve de groſeilles, & vous y mettrez des framboiſes préparées de cette façon: écraſez & paſſez au tamis une livre de framboiſes avec deux onces de groſeilles rouges, le tout épluché, & mettez enſuite ce qui a paſſé au tamis dans une poële ſur le feu pour le faire deſſécher, vous les mettrez après dans le ſucre & finirez votre conſerve comme celle de groſeilles.

Conſerve de Ceriſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour la conſerve de groſeilles, prenez une

une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher: finissez votre conserve comme celle de groseilles. *Des conserv.*

Conserve de fleurs d'Orange.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau; faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre; ensuite vous l'ôtez du feu & y mettez des fleurs d'orange préparées de cette façon: prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre & le remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

Conserve d'Abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes; quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de la marmelade d'abricots faite de cette façon: prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur qui ne soient pas tout-à-fait murs, ôtez-en les noyaux & les peaux, coupez-les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien dessséchée & épaisse, mettez-la dans le sucre, & finissez la conserve comme celle de groseilles.

Conserve de Pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots;

Des Conſerve.

Conſerve de Verjus.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de violettes ; quant il ſera à ſon point de cuiſſon vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes, & enſuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon, prenez une livre de verjus mûr, ôtez-en la grappe & le mettez ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le preſſer fort juſqu'à ce qu'il ne reſte dans le tamis que les peaux & les pepins ; remettez la marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, vous la mettez dans le ſucre & les remuez bien enſemble juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële, verſez-la tout de ſuite dans le moule comme celle de violettes.

Conſerve de Guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratiſſée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade, paſſez-la dans un tamis en la preſſant fort, remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé, remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe ; faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles, mettez-y de la marmelade & la remuez juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële ; verſez-la dans le moule comme les précédentes.

Conſerve de Raiſins.

Ordinairement pour toutes ſortes de confitures de raiſins l'on prend du muſcat parce qu'il eſt le meilleur, prenez une livre & demie de raiſins, ôtez-en les grappes, mettez-les ſur le feu pour

les faire crever ; enſuite vous les paſſez à force dans un tamis juſqu'à ce qu'il ne reſte plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez paſſé ſur le feu, & le faites deſſécher juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe ; faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles ; quand il eſt à ſon point de cuiſſon, mettez-y la marmelade, & la finiſſez de même. *Des Conſerves.*

Conſerve d'Orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau ; faites le bouillir ſans l'écumer juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre & ſoufflant au travers des trous il en ſorte de grandes étincelles de ſucre, ôtez-le du feu ; quand il ſera à moitié froid vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée tres-fin que vous mettrez dedans & la remuerez avec le ſucre juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir, vous verſerez la conſerve dans le moule. *Celles de Citron & de Bigarade* ſe font de même.

Conſerve de Café & de Chocolat.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre & ſoufflant au travers des trous il en ſorte de petites étincelles de ſucre, ôtez-le du feu & le laiſſez un peu refroidir, mettez-y un once de café moulu & les remuez enſemble ; quand ils ſeront bien mêlez, vous verſerez votre conſerve dans le moule. *La conſerve de Chocolat* ſe fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de ſucre.

Pâte d'amandes pour faire de l'Orgeat

Prenez une livres d'amandes douces que vous émondez, en les mettant un peu tremper dans

l'eau chaude, vous ôterez la peau de dessus ; & après vous les ferez bien plier, en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Pâte d'amende.

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délayerez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Des Gâteaux de fleurs d'Orange.

Des Gâteaux.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour en faisant un bord de hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse ; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire : pour un gâteau de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'Orange & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'orange ; alors vous le retirez du feu & les remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poële & au milieu, jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter, vous y jettez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair, qu'une crême double, que vous avez tout prêt ; remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule, tenez

le cul de la poële sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre : les gâteaux de fleurs d'orange grillés se font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'orange avec un peu de sucre fin avant que de les mettre dans l'autre sucre. *Des Gateaux.*

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée : prenez huit œufs que vous mettez dans une balance & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine en en mettant la pesanteur de quatre œufs & la mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans un autre terrine, avec le sucre, & un peu d'écorce de citron verd hachée très-fin, battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure ; ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu-à-peu & légerement la farine en remuant toujours votre composition de biscuits ; vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les empliſſez qu'un peu plus de moitié, jettez du sucre fin par-dessus & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une belle couleur dorée : vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids. *Des Biscuits.*

Biscuits à la Cuiller.

Il se font de la même façon que les précédens, à cette différence que la pesanteur

Des Biſcuits.

de quatre œufs eſt ſuffiſante, vous ne les mettez point dans les moules; lorſque votre pâte eſt faite vous en prenez une cuillerée pour chaque biſcuit & les couchez en long ſur des feuilles de papier blanc, après avoir jetté du ſucre fin deſſus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens, & quand ils ſont cuits vous les enlevez tout de ſuite de deſſus le papier avec un couteau.

Biſcuits à la Liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance & autant peſant de ſucre fin de l'autre côté, ôtez le ſucre, & peſez autant de farine, mettez le ſucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd haché & de la fleur d'orange pralinée & hachée, & les cinq jaunes d'œufs; battez le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettrez la farine & les battrez encore enſemble, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neiges, que vous le mêlez avec le ſucre & la farine, pour les dreſſer. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole de largeur & hauteur d'un doigt, beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir, enſuite vous mettez deux cuillerées de votre biſcuit dans chaque rigole, jettez-y du ſucre fin par-deſſus & les faites cuire dans un four doux; quand ils ſeront de belle couleur vous les enleverez du papier pour les mettre ſur un tamis & les garder le temps que vous voulez dans un endroit ſec: ils ſont excellens pour tremper dans les liqueurs.

Biſcuits Légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd

le tout haché très-fin, mettez-y auſſi trois quarterons de ſucre bien fin, battez le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide; enſuite, vous fouettez les blancs de dix œufs; quand, ils ſont bien montez en neige vous les mêlez avec le ſucre, mettez-y enſuite ſix onces de farine que vous jettez légerement peu-à-peu & remuez à meſure avec le fouet; dreſſez-les, dans des moules beurrez, ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Des Biſcuits.

Biſcuits de Confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron, confit avec une bonne pincée de fleur d'orange pralinée, enſuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part, mêlez le tout enſemble & le paſſez dans un tamis en le preſſant avec une cuiller juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien dans le tamis, après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reſte; dreſſez les biſcuits en long ſur du papier blanc; comme ceux à la cuiller, jettez un peu de ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de Chocolat.

Prenez ſix œufs frais, caſſez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans un autre, mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écraſé très-fin, avec ſix onces de ſucre fin, battez le tout enſemble plus d'un quart d'heure, enſuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés; après qu'ils ſeront bien mêlés, vous jetterez peu-à-peu, en remuant toujours, ſix onces de farine; dreſſez vos biſcuits de la même façon que ceux à la

cuiller ſur du papier blanc, ou ſi vous voulez dans des petits moules de papier beurré légerement en dedans, jettez un peu de ſucre fin par-deſſus pour les glacer; faites les cuire comme les précédens.

Des Biſcuits.

Biſcuits d'Amandes.

L'on en fait de deux ſortes; d'amandes amères & d'amandes douces; ces derniers ſe font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de temps en temps une pincée de ſucre fin, enſuite vous les battez pendant un quart d'heure avec un once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre fin, fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reſte de votre compoſition: vous avez des moules de papier faits en caiſſes, de grandeur en quarré de deux doigts, beurrez-les légerement en dedans & y dreſſez vos biſcuits, jettez par-deſſus du ſucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils ſont chauds. *Ceux d'amandes amères* ſe font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes amères il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez ſur cette doſe pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reſte à proportion, comme il eſt dit pour les amandes douces.

Biſcuits d'Avelines.

Ils ſe font auſſi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biſcuits à la ſaint Cloud.

Prenez deux onces de farine de ris paſſée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine

avec demi-livre de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs une pincée de citron verd haché très-fin, battez le tout enſemble un quart d'heure; enſuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dreſſez vos biſcuits dans des petits moules de papier beurré en dedans, faites-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront d'une belle couleur dorée, vous les ôtez des moules pendant qu'ils ſont chauds, couvrez par-tout le deſſus avec une glace faite de cette façon: mettez ſur une aſſiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de ſucre très-fin, battez-les bien enſemble avec une cuiller de bois, & pour bien blanchir votre glace vous y mettrez de temps en temps quelques gouttes de citron; quand elle ſera bien blanche vous la mettrez ſur les biſcuits, & les remettrez un inſtant dans le four pour la faire ſécher.

Des Biſcuits.

DES CREMES DE DESSERT

ET FROMAGE A LA CREME.

Crême de Fraiſes.

PRENEZ environ plein un demi-ſeptier de fraiſes épluchées, lavées & égoutées que vous pilez dans un mortier, faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême avec un demi-ſeptier de lait & du ſucre, laiſſez-les bouillir & réduire à moitié, laiſſez un peu refroidir & y mettez vos fraiſes pour les délayer enſemble; délayez auſſi gros comme un grain à caffé de préſure que vous mettrez dans la crême quand elle ne ſera plus que tiéde, paſſez-la tout de ſuite dans un tamis & la mettez dans un compotier qui puiſſe aller ſur de la cendre chaude ſans ſe caſſer, mettez votre compotier ſur un peu de cendre chaude couvrez-le

Des Crêmes.

d'un couvercle & un peu de cendre chaude deſſus; quand elle ſera priſe vous la mettrez dans un endroit frais ou ſur de la glace juſqu'à ce que vous ſerviez.

Des Crêmes.

Crême de Framboiſes.

Elle ſe fait de la même façon que celle de fraiſes, à cette différence qu'en retirant la crême du feu quand elle eſt aſſez réduite vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous delayez auparavant avec deux cuillerées de crême, remettez un inſtant ſur le feu en remuant la crême ſeulement pour faire cuire les œufs ſans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne; enſuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée hachée très-fin, un demi-quarteron de ſucre fin, gros comme une noiſette de gomme adragan pulveriſée, fouettez votre crême, & à meſure qu'elle mouſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis où il y a un plat deſſous pour en recevoir ce qui en dégoutte, vous continuez à fouetter la crême juſqu'à ce qu'il ne vous en reſte plus dans la terrine, & ſi vous n'en avez point aſſez vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore, dreſſez votre crême dans un compotier. Il y en a qui le garniſſent de citrons confits coupez en filets, elle ſe ſert plus communement dans ſon naturel: ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crême avant de la fouetter, pour lors il n'eſt point beſoin de la piquer de citrons confits, elle ſe dreſſe dans le compotier en forme d'un dôme; & pour changer, vous pouvez la dreſſer en forme de pluſieurs petits rochers.

Crême à la Portugaise.

Des crêmes.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs frais jaunes & blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit épaisse, mettez-le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême sur une cendre chaude, couvert d'un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus; quand elle sera prise vous la mettrez rafraîchir sur de la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

Crême fouettée de Fraises & Framboises.

Fouettez trois demi-septiers de crême double, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force, mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant que de servir & le dressez ensuite dans le compotier.

Crême à la Reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange, deux blancs d'œufs fouettés, remuez-la un moment sur le feu avec le fouet, aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits vous la dresserez dans le compotier; & la ferez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la Crême.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu, mettez-y en remuant le lait gros comme un pois de bonne présure que

vous délayez avec du même lait, faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle; quand il est pris vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages; quand il est bien égoutté vous le dressez dans le compotier & le servez avec de la bonne crême & du sucre fin dessus.

Des Fromages.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le mettez dans une terrine avec trois demi-septiers de bonne crême bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre, fouettez votre crême à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier, si le panier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettée vous laissés égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez, vous le renversez dans un compotier & jettez du sucre fin dessus.

Fromage à la Princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble & réduire à moitié, ôtez-la du feu, quand elle sera tiede vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée avec une cuillerée d'eau, passez la crême au tamis & la remettez sur de la cendre chaude, quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; ensuite vous le renversez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec deux onces de sucre; quand elle bouillira, vous

pôtez pour la mettre refroidir ; enſuite vous y mettez une demi-cuillerée à caffé d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'oſier, & à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême ; laiſſez égoutter le fromage & le ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

Des Fromages.

Fromage à la glace à la Bourgeoiſe.

Prenez une chopine de crême double ſi vous voulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-ſeptier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de ſucre, faites lui faire cinq ou ſix bouillons & le retirez du feu, vous y mettrez enſuite quelques eſſences, comme fleur d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & les mettez après dans votre moule de fer blanc & le faites prendre à la glace ; vous mettez votre moule dans un petit ſceau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſceau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou ſalpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule juſqu'en haut, de la glace & du ſalpêtre.

Quand votre fromage eſt glacé & que vous êtes prêt à ſervir vous avez de l'eau chaude dans un chauderon, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dreſſerez dans la jatte, il faut le manger dans dans le moment.

Canellon de Crême à la glace.

Canellon de Crême.

Les canellons ſe font de la même façon que les fromages à la glace, ce qui en fait la différence, ce ſont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Glace de toutes ſortes.

Glace de toute ſorte.

En hiver vous vous ſervez des ſirops d'hiver comme ils ſont expliqués, page 376, & en été vous prenez des eaux d'été comme il eſt dit, page 370, vous mettez de ces eaux

dans des moules à glace, & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps.

Glace de toutes sortes.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepains.

Des Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée; quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin, mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez; vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché, vous trempez dedans les massepains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffres.

Des Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délayerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, & du sucre

Tin, délayez le tout enſemble & y mettez enſuite un peu plus de demi-ſeptier de crême, juſqu'à ce que la pâte ſoit un peu liquide ; quand votre pâte eſt prête vous faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir, quand votre gauffrier eſt chaud, vous y mettez de cette pâte dedans ; une pleine cuiller à bouche cela ſuffit, refermez votre gauffrier, & le remettez ſur le feu ; quand elle ſera cuite d'un côté vous la retournez de l'autre, & la tirerez enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois, courbez-les toutes chaudes, & quand elles ſeront toutes faites, mettez-les dans un lieu ſec juſqu'à ce que vous les ſerviez. *Des gauffres.*

Vous pouvez les garder pluſieurs jours ; ſi vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amoliront pas.

Poires ſéchées à la façon de Rheims.

La poire de Rouſſelet eſt celle que l'on prend ordinairement pour faire ſécher à la façon de Rheims ; l'on fait auſſi la même choſe pour celle de Doyenné, parce qu'elle eſt bonne ; comme elle ne ſe conſerve par long-temps, par ce moyen on la conſerve tant que l'on veut. Pelez les poires du haut en bas, ratiſſez un peu la queue & en coupez le petit bout, jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, & enſuite faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts vous les retirez à meſure avec l'écumoire pour les jetter dans l'eau fraîche, quand elles ſeront égouttées, ſur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de ſucre dans deux pintes d'eau ; quand il ſera fondu vous y mettez les poires pour les y laiſſer deux heures, enſuite vous les dreſſez ſur des clayons la queue en haut, pour les mettre paſſer la nuit dans un four d'une chaleur douce comme quand *Poires ſéchées.*

on a tiré le pain, le lendemain vous retrempez les poires dans le ſucre & les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirez que quand elles ſont tout-à-fait ſéches, on les conſerve dans un endroit ſec autant qu'on le veut.

Poires ſéches.

Tablettes de Régliſſe pour le Rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de régliſſe verte ratiſſée & coupée par très-petits morceaux, deux poignée d'orge, quatre pomme de reinettes, faites bouillir le tout enſemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, juſqu'à ce que cela ſoit bien cuit & reduit à moins de chopine d'eau, enſuite vous écraſez bien le tout enſemble pour en paſſer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis, mettez dans ce que vous aurez paſſé une livre de ſucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue, faite deſſécher cette compoſition ſur le feu en la remuant toujours avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renverſez ſur des ardoiſes ou feuilles de cuivre frotté avec un peu d'huile, quand elle ſera froide vous la couperez par tablettes pour les mettre ſécher dans un endroit un peu chaud.

Tablettes de Régliſſe.

Fruits ſecs ſans être confits

Les fruits ſéchés au naturel ſoit d'un grand ſecours pour ceux qui ſont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins, pour les mettre à profit; voici la façon de les faire ſécher.

Fruits ſecs ſans être confits.

Prenez des ceriſes bien mûres & qu'elles ne ſoient point tournées, arrangez-les ſur des claies ſans les entaſſer les unes ſur les autres; vous laiſſerez les queues & les mettrez ſécher dans le four d'une chaleur douce, comme

celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laiſſerez tant que le four aura de la chaleur, vous les tirerez après pour les retonner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur juſqu'à ce que vous jugiez qu'elles ſoient aſſez ſéches, vous les laiſſerez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les ſerrerez dans un lieu ſec. *Fruits ſecs ſans être confits.*

Les prunes ſe ſéchent de la même façon ; il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes, ſont meilleures parce qu'elles ont plus de chair & ſont d'un meilleur goût.

Les pêches ſe ſéchent comme les prunes, à cette différence que celles qui ſont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui ſont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau : quand elles ſont à moitié ſéches, vous les mettez ſur une table bien propre, & les applatiſſez pour qu'elles ſéchent également ; vous les remettez après au four juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches.

Les abribors ſe font de la même façon ; à la réſerve que l'on en fait ſortir le noyau ſans les ouvrir.

Les poires ſe ſéchent pelées, & ſans les peler, la premiere façon eſt la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettrez avec les poires dans un chaudron plein d'eau ; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles commencent à amollir, vous aurez ſoin en les pelant de leur laiſſer les queues, & vous les ferez enſuite ſécher au four de la même façon que les prunes.

Confitures de Campagne.

Prenez du vin doux appellé moû, vous ne pouvez le prendre trop doux, vous en prendrez un ſceau plus ou moins ſuivant la quantité que vous voulez faire de confitures mettez-le dedans une chaudiere, faites-le bouillir ſur un feu toujours clair, faite-le reduire aux deux tiers *Confitures de campagne.*

un feu toujours clair, faites-le reduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Confitures de campagne.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes, ou coins, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli, vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre sirop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de le bien écumer; vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette, si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

Confitures au cidre.

Vous prenez du cidre de poiré fait sans eau pour faire cette confiture, celui de pomme n'est point assez doux, vous le faite reduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit, vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles de vin doux.

Confitures au miel.

Confitures au miel.

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poële sur un fourneau, quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour sa beauté; vous connoitrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de poule; s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit & vous pouvez

vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Confiture au miel.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le Raisinet.

Façon du Raisinet.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos ; vous les égrenerez ensuite & les presserez à mesure dans le chauderon où vous devez les faire cuire, mettez-les sur un feu clair, & à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les reduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent, remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent, vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains ; cela fait, remettez-les sur le feu pour lui faire faire quelque bouillon en les tournant continuellement, jusqu'à ce qu'ils ayent pris assez de consistance, vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid ; vous le mettrez dans les pots ; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, & les couvrirez de papier en visitant de temps en temps votre raisinet ; si le papier se moisit, vous l'ôterez & en remettrez d'autre, vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée, alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit, sinon on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à forfait.

FIN.

TABLE

TABLE
DES MATIERES.

CHAPITRE I.

INSTRUCTION sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année. Page 1
Instruction pour ceux qui voudront servir une bonne table Bourgeoise. 6
Table de douze couverts à dîner. Ibid.
Table de dix couverts à souper. 7
Table de quatorze couverts & qui peut servir pour vingt à dîner. 8

CHAPITRE II.

ABREGE' général pour toutes sortes de potages. 10
Potage aux choux. Ibid.
Potage aux coulis de lentilles. 11
Potage de croutes. Ibid.
Potage de croutes à la purée verte. Ibid.
Potage aux petits oignons blancs. Ibid.
Potage de concombres. 12
Potage au ris. Ibid.
Potage aux herbes. Ibid.
Potage printanier en maigre. 13
Potage au ris & coulis de lentilles en maigre Ibid.
Potage au lait d'amandes. 14
Potage à l'eau pour collation. Ibid.
Potage à la Vierge. 15
Potage à la citrouille. Ibid.
Potage au lait. 16
Potages maigres de plusieurs façons. 17

Potages maigres aux oignons. 18
Potages de Marons en gras & en maigre. Ibid.
Potages d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre. 19
Potage au fromage en gras & en maigre. Ibid.

DE LA DISSÆCTION DES VIANDES.

Du Bœuf. 21
De la connoissance du bon bœuf. Ibid.
De la dissection du mouton. 22
De la connoissance du bon mouton. Ibib.
De la dissection du veau. Ibid.
De la connoissance du bon veau. 23
De la dissection du cochon. 24
De la dissection du marcassin & du cochon de lait. Ibid.
De la dissection de la volaille & gibier. 25

CHAPITRE III.

DU DŒUF. 26
De la langue de bœuf. Ibid.
Langue de bœuf en paupiettes. 27
Langue de bœuf au gratin. Ibid.
Langue de bœuf à la persillade. 28
Langue de bœuf en brézole & autres façons. Ibid.
Cervelles de bœuf de plusieurs façons. 29
Palais de bœuf en menus droits & autres façons. Ibid.
Palais de bœuf mariné. Ibid.
Alumette de palais de bœuf. 30
Croquette de palais de bœuf. Ibid.
Gras double à la Bourgeoise. 31
Gras double à la sausse Robert. Ibid.
Tetine à la Paysanne. Ibid.
Rognons de bœuf à la Bourgeoise. 32
Usage de la graisse de bœuf. Ibid.
Aloyau de bœuf en hanchepot & autres façons. Ibid.

TABLE
DES MATIERES.

CHAPITRE I.

INSTRUCTION sur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année. Page 1
Inſtruction pour ceux qui voudront ſervir une bonne table Bourgeoiſe. 6
Table de douze couverts à dîner. Ibid.
Table de dix couverts à ſouper. 7
Table de quatorze couverts & qui peut ſervir pour vingt à dîner. 8

CHAPITRE II.

ABREGE' général pour toutes ſortes de potages. 10
Potage aux choux. Ibid.
Potage aux coulis de lentilles. 11
Potage de croutes. Ibid.
Potage de croutes à la purée verte. Ibid.
Potage aux petits oignons blancs. Ibid.
Potage de concombres. 12
Potage au ris. Ibid.
Potage aux herbes. Ibid.
Potage printanier en maigre. 13
Potage au ris & coulis de lentilles en maigre Ibid.
Potage au lait d'amandes. 14
Potage à l'eau pour collation. Ibid.
Potage à la Vierge. 15
Potage à la citrouille. Ibid.
Potage au lait. 16
Potages maigres de pluſieurs façons. 17

Potages maigres aux oignons. 18
Potages de Marons en gras & en maigre. Ibid.
Potages d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre. 19
Potage au fromage en gras & en maigre. Ibid.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

Du Bœuf. 21
De la connoissance du bon bœuf. Ibid.
De la dissection du mouton. 22
De la connoissance du bon mouton. Ibib.
De la dissection du veau. Ibid.
De la connoissance du bon veau. 23
De la dissection du cochon. 24
De la dissection du marcassin & du cochon de lait. Ibid.
De la dissection de la volaille & gibier. 25

CHAPITRE III.

DU DŒUF. 26
De la langue de bœuf. Ibid.
Langue de bœuf en paupiettes. 27
Langue de bœuf au gratin. Ibid.
Langue de bœuf à la persillade. 28
Langue de bœuf en brézole & autres façons. Ibid.
Cervelles de bœuf de plusieurs façons. 29
Palais de bœuf en menus droits & autres façons. Ibid.
Palais de bœuf mariné. Ibid.
Alumette de palais de bœuf. 30
Croquette de palais de bœuf. Ibid.
Gras double à la Bourgeoise. 31
Gras double à la sausse Robert. Ibid.
Tetine à la Paysanne. Ibid.
Rognons de bœuf à la Bourgeoise. 32
Usage de la graisse de bœuf. Ibid.
Aloyau de bœuf en hanchepot & autres façons. Ibid.

Langues de mouton en ſurtout. 66
Langues de mouton à la poële. 67
Langues de mouton à la Gaſcogne. Ibid.
Langues de mouton au gratin. 68
Langues de mouton à la ſainte Menehould. Ibid.
Langues de mouton à la Cuiſiniere. 69
Hutelet de langues de mouton. Ibid.
Des pieds de mouton, comment les accommoder. 70
Pieds de mouton à la ſainte Menehould. Ibid.
Pieds de mouton à la ravigote. 71
Pieds de mouton farcis. Ibid.
Pieds de mouton à l'Angloiſe. 72
Pieds de mouton de différentes façons. Ibid.
Pieds de mouton en ſurtout. 73
Pieds de mouton au gratin. Ibid.
Pieds de mouton aux concombres. Ibid.
Pieds de mouton aux concombres en fricaſſée de poulets. 74
Pieds de mouton au baſilic. Ibid.
Pieds de mouton à la ſauſſe Robert. 75
Des rognons de mouton, comment les ſervir. Ibid.
De la queue de mouton. Ibid.
Queue de mouton de pluſieurs façons. Ibid.
Queues de mouton au ris. 76
Queues de mouton à la Pruſſienne. 77
Queues de mouton aux choux à la Bourgeoiſe. 78

CHAPITRE V.

DU VEAU, *détail de ſes parties.* 79
De la tête de veau, comment l'accommoder. Ibid.
Tête de veau farcie à la Bourgeoiſe. Ibid.
Tête de veau à la ſainte Menehould. 81
Les yeux de veau comment les ſervir. Ibid.
Langues de veau de différentes façons. 82
Cervelle de veau en Matelote. Ibid.
Cervelle de veau au ſoleil. Ibid.

Oreilles de veau de pluſieurs façons. 83
Oreilles de veau aux pois. Ibid.
Oreilles de veau au fromage. 84
Oreilles de veau à la Tartare. Ibid.
Freſſure de veau à la Bourgeoiſe. 85
Foié de veau de différentes façons. Ibid.
Foie de veau à l'étuvée. Ibid.
Foie de veau à la Bourgeoiſe. 86
Foie de veau en crépine. Ibid.
Foie de veau à l'Italienne 87
De la fraiſe de veau & des pieds, comment les accommoder. 88
Fraiſe de veau de différentes façons. Ibid.
Beignets de fraiſe de veau. Ibid.
Fraiſes de veau au gratin de fromage. 89
Pieds de veau de pluſieurs façons. 90
Pieds de veau à la camargot. Ibid.
Pieds de veau à la ſainte Menehould. 91
Pieds de veau frits. Ibid.
Uſage des ris de veau, & comment les accommoder. Ibid.
Ris de veau à la plucheverte. 92
Ris de veau à la Lyonnoiſe. Ibid.
Ris de veau aux fines herbes. 93
Ris de veau en caiſſes. Ibid.
Ris de veau en hatelet. 94
Ris de veau frits. 95
Ris de veau en ragoûts. Ibid.
Du rognon de veau. 96
Longe de veau de pluſieurs façons. Ibid.
Caſi de veau à la créme. Ibid.
Caſi glacé. 97
Caſi à la daube. Ibid.
Caſi à l'étouffade. Ibid.
Potrine de veau de différentes façons. Ibid.
Potrine de veau au roux. 98
Tenarons de veau au verd pré. 99
Poitrine de veau au baſilic. 100
Poitrine farcie. Ibid.
Poitrine à l'Allemande. 101

Tendrons de poitrine à l'Allemande. 101
Poitrine à la braiſe. Ibid.
Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois. 102
Côtelettes de veau à la Lyonnoiſe. Ibid.
Côtelettes de veau grillées. 103
Côtelettes de veau au petit lard. Ibid.
Côtelettes de veau marinées. Ibid.
Côtelettes en poires. 104
Côtelettes en papillotes. Ibid.
Filet de veau tôt fait. 105
Ruelle de veau à la couenne. Ibid.
Ruelle de veau à la créme. Ibid.
Pain de veau. 106
Paupiettes. Ibid.
Paupiettes à la braiſe. 107
Brezolles. Ibid.
Noix de veau en caiſſes. 108
Noix de veau à la Chantilli. Ibid.
Uſage du cuiſſeau de veau. Ibid.
Coulis Bourgeois & autres. 109
Ruelle de veau entre deux plats. 110
Fricandeau de veau à la Bourgeoiſe. 111
Noix de veau aux truffes à la bonne Femme. Ibid.
Gelée pour les malades. 112
Epaule de veau, comment l'accommoder. Ibid.
Epaule de veau à la Bourgeoiſe. Ibid.
Du collet de veau ou carré. 113
Carré de veau à la Bourgeoiſe. Ibid.
Carré de veau à la broche aux fines herbes. Ibid.
Côtelettes de veau à la poële. 114
Côtelettes de veau à la Cuiſiniere. 115
Côtelettes de veau au verd pré. Ibid.
De la moële dite Amourette. 116
Queues de veau de pluſieurs façons. Ibid.
Queues de veau à la ſainte Menehould. Ibid.
Queues de veau aux choux & petit lard. 117
Caſſerole. Ibid.
Riſſoles. 118

Hachis de toutes sortes de viandes. 119

CHAPITRE VI.

DU COCHON, *& de son utilité.* 120
De la tête de cochon. Ibid.
Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon. Ibid.
De la fressure, panne, crépine & boyaux. 121
Des jambons, comment les accommoder. Ibid.
De la poitrine échinée, & carré de cochon. 122
Côtelettes de porc frais en ragoûts. Ibid.
Comment faire le petit salé de cochon. 123
Comment faire le lard & le sain-doux. Ibid.
Boudin de cochon & de sanglier. 124
Boudin blanc à la Bourgeoise. 125
Façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau sans faire de boudin. Ibid.
Façons de faire toutes sortes de cervelats. 126
Façons de faire toutes sortes de saucisses. Ibid.
Andouilles de cochon. 127
Jambon au cincarat. Ibid.
Du cochon de lait. 128
Cochon de lait par quartier au Pere Douillet. Ibid.
Cochon de lait en blanquette. 129
Cochon de lait en galentine. Ibid.
Cochon de lait à la Lyonnoise. 130
Cochon de lait en pâté froid. Ibid.
Fromage de cochon. 131

CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU. 132
Issus d'agneau à la Bourgeoise. Ibid.
Tête d'agneau de plusieurs façons. Ibid.
Quartier d'agneau, comment le servir. 133
Filets d'agneau en blanquette. 134
Filets d'agneau à la bechamel. Ibid.
Du quartier d'agneau de derriere. Ibid.

Uſage des ris d'agneau. 134
Pieds d'agneau gratinés. 135

CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE *en général.* 135
Différences façons de poulets. 136
Fricaſſée de poulets. Ibid.
Fricaſſée de poulets à la Bourdois. 138
Poulets à la Tartare. Ibid.
Poulets en caiſſes. Ibid.
Poulets aux choux-fleurs. 139
Poulets à la poële. Ibid.
Poulets au fromage. Ibid.
Poulets à l'eſtragon. 140
Poulets en matelotes. 141
Poulets à la Jardiniere. Ibid.
Poulets au cerfeuil. 142
Poulets au réveil. Ibid.
Poulets au verjus de grains. 143
Poulets à la giblote. 144
Poulets aux petits pois. Ibid.
Poulets en hatelet. Ibid.
Des poulets marinés. Ibid.
Poulets en pain. 145
Poulets à la ſainte Menehould. Ibid.
Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la Reine. Ibid.
Poulets en entrée de broche de différentes façons. 146
Poulets aux croutons. 147
Uſage du coq & de la poule. Ibid.
Des dindons & dindonneaux. Ibid.
Cuiſſes de dindons à la crême. 148
Dindon à la poële. 149
Dindon en galentine. Ibid.
Dindon en balon. Ibid.
Dindon roulé. Ibid.
Abatis de dindon en fricaſſée au blanc, au roux. 150
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons. Ibid.

Cuiſſes de dindons accompagnées. 151
Dindons à l'eſcalope. 152
Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage. Ibid.
Ailerons en fricaſſée de poulets. 153
Ailerons en fricandeau. Ibid.
Ailerons à l'Eſpagnole. Ibid.
Ailerons en matelote. Ibid.
Ailerons à la purée verte. 154
Ailerons à la purée de lentilles. Ibid.
Ailerons aux petits oignons. Ibid.
Ailerons au vin de Champagne. 155
Ailerons à la ſainte Menehould. Ibid.
Des pattes de dindons. 156
Dindon en pain. Ibid.
Du pintadeau & de la pintade. Ibid.
Poularde & du chapon, comment les ſervir. 157
Poularde de pluſieurs façons. Ibid.
Poularde à la Bourgeoiſe. 158
Poularde entre deux plats. Ibid.
Poularde à la perſillade. 159
Chipoulate de pluſieurs façons. Ibid.
Poularde aux oignons. 160
Poularde aux oignons d'une autre façon. Ibid.
Poularde maſquée. Ibid.
Poularde en Matelote. 161
Poularde à la Cuiſiniere. Ibid.
Poularde au court bouillon. 162
Poularde à la Bechamelle. Ibid.
Poularde à la Montmorenci. 163
Poularde marinée. Ibid.
Poularde à la ſainte Menehould. Ibid.
Poularde au blanc-manger. Ibid.
Poularde en cannellon. 164
Poularde à la crême. Ibid.
Poularde en crouſtade. 165
Poularde accompagnée. Ibid.
Poularde au ſang. Ibid.
Poularde à la chia. 166
Poularde en filets. Ibid.

De la poule de Caux & du coq-vierge. 166
Du canard, caneton, oie & oiſon. Ibid.
Canard farci. 167
Canard en auchepot. Ibid.
Canards de pluſieurs façons. 168
Canard aux navets. Ibid.
Canard au Pere Douillet. Ibid.
Canard en globe. 169
Canard à la Bruxelle. Ibid.
Canard en daube. Ibid.
Canard en chauſſon. Ibid.
Canard à la Bearnoiſe. 170
Canard à l'Italienne. Ibid.
Canard à la purée verte. Ibid.
Caneton aux pois. 171
Oie farcie à la broche. Ibid.
Oie à la moutarde. 172
Oie à la daube. Ibid.
Des Ailes & cuiſſes d'oie, comment les accommoder. 173
Des poules d'eau. 174
Des pigeons cauchois, de voliere & biſets. 175
Gros pigeons de pluſieurs façons. Ibid.
Des petits pigeons de voliere. 176
Pigeons à la Bourgeoiſe. Ibid.
Compote de pigeons. 177
Pigeons au baſilic. Ibid.
Des pigeons biſets. Ibid.
Pigeons à la crapaudine, ſauſſe au verjus. 178
Pigeons en Matelote. Ibid.
Pigeons en ragoût d'écreviſſes. 179
Pigeons aux fines herbes. Ibid.
Pigeons en ſurpriſe. 180
Pigeons aux pois. 181
Pigeons aux aſperges en petits pois. Ibid.
Pigeons au court-bouillon. 182
Pigeons à la ſainte Menehould. Ibid.
Pigeons à la Mariane. 183
Pigeons en fricandeau. Ibid.
Pigeons en fricaſſée de poulets. Ibid.

Pigeons au ſoleil. 183
Pigeons en ſur-tout. 184
Pigeons en timbale. Ibid.
Pigeons aux tortues. Ibid.
Pigeons en tourte. 185
Pigeons à la poële. Ibid.
Pigeons en hatelet. Ibid.
Pigeons en crepine Ibid.
Pigeons en beignets. 186
Pigeons à la Dauphine. Ibid.

CHAPITRE IX.

DU GIBIER *en général.* 187
Du gibier à poil. Ibid.
De la venaiſon. Ibid.
Des faiſans comment les ſervir. Ibid.
Les canards ſauvages, comment les ſervir. 188.
Des rouges ſarcelles, hallebrans, comment les accommoder. Ibid.
Alouettes de pluſieurs façons. 189
Alouettes en ſalmis à la Bourgeoiſe. Ibid.
Alouettes en ragoût. Ibid.
Des ramiers & ramereaux. 190
Des Perdreaux, comment les diſtinguer des perdrix. Ibid.
Comment accommoder les perdreaux & perdrix. 191
Des vieilles perdrix. Ibid.
Des bécaſſes, bécaſſines & bécots. 192
Des cailles & cailleteaux. Ibid.
Cailles au laurier. 193
Cailles aux choux. Ibid.
Cailles au gratin. Ibid.
Cailles au ſalpicon. 194
Des orlotans, guignards & gélinotes. Ibid.
Des grives. Ibid.
Des pluviers. Ibid.
Des vanneaux. 195
Des rouges gorges. Ibid.
Du Gibier à poil. Ibid.
Des levreaux & liévres. 196

Pâté de liévre à la Bourgeoiſe. 196
Liévre en haricot. Ibid.
Filet de liévre en civet. 197
Levreau au ſang. Ibid.
Filet de liévre à la poivrade. 198
Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes. Ibid.
Des lapins & lapereaux de pluſieurs façons. Ibid.
Lapin au coulis de lentilles. 199
Lapin en matelote. Ibid.
Lapereaux en hachis. 200
Filets de lapereaux aux concombres. Ibid.
Filets de lapereaux en ſalade. 201
Lapin aux petits pois. Ibid.
Lapin en papillotes. Ibid.
Lapereaux aux gîtes. 202
Lapereaux en caiſſes. Ibid.
Lapereaux aux fines herbes. Ibid.
Lapereaux au gratin. Ibid.
Lapereaux à l'Eſpagnole. 203
Lapereaux en galentine. Ibid.
Lapereaux en hatelet. Ibid.
Lapereaux en poupeton. Ibid.
Lapereaux roulés aux piſtaches. 204
Lapereaux en tortue. Ibid.
Lapereaux en bigarure. Ibid.
Lapin à la Bourgeoiſe. 205
Boudin de lapin. Ibid.
De la viande noire appellée venaiſon. 206
Du ſanglier. Ibid.
Hachette de viande cuite à la broche. 207

CHAPITRE X.

DU POISSON *de mer & d'eau douce.* Ibid.
En Coquillage. 208
Du turbot & barbue, comment accommoder. Ibid.
Turbot aux capres, & autres façons. Ibid.
Turbot & barbue au gras. 209
Turbot & barbue cuits au gras. 210
Du ſaumon frais, comment l'accommoder. Ibid.
Saumon en caiſſes. 211

De l'eſturgeon, comment l'accommoder. Ibid.
Eſturgeon en gras à la broche. 212
Eſturgeon à la braiſe. Ibid.
Eſturgeon en matelote. Ibid.
De l'aloſe, comment l'accommoder. 213
Du Cabillot, comment l'accommoder. Ibid.
Morue fraiche en Dauphin au ragoût de laitances, de capres & pointes d'aſperges. Ibid.
De la Raie, comment l'accommoder. 214
Raie à la ſainte Menehould. 215
Raie marinée frite. Ibid.
Raie à la ſauſſe de ſon foie. 216
Raie au fromage. Ibid.
De la merluche, comment l'accommoder. 217
De la morue ſalée, comment l'accommoder. Ibid.
Morue à la Maître-d'Hôtel. 218
Queue de morue farcie. Ibid.
Morue à la Provençale. 219
Morue au beurre noir. 220
Morue à la ſauſſe aux capres & anchois. Ibid.
Morue à la créme. Ibid.
Tourte de morue. Ibid.
Morue en ſtinquerque. 221
Morue marinée frite. Ibid.
Morue en beignets. Ibid.
De la limande, ſolle, carlet & plie. Ibid.
Solles, limandes, carlets & plies entre deux plats, à la Bourgeoiſe. 222
Des éperlans, comment les accommoder Ibid.
Du ſurmulet & maquereau. 223
Du thon, comment l'accommoder. Ibid.
De la vive, comment l'accommoder. 224
Du rouget, comment l'accommoder. Ibid.
De la ſardine & du hareng frais. 225
Harengs ſorés à la ſainte Menehould. Ibid.
Des Anchois & de leur utilité. Ibid.
Rôties d'anchois. 226
Des merlans. Ibid.
Le bar, comment l'accommoder. 227
Le vaudreuil, ce que c'eſt. Ibid.

De la tontine. 227
De la lubine. 228
Des écrevisses de mer, des homars & des crapes. Ibid.
Des moules. Ibid.
Des huitres. 229
Huitres en hachis. Ibid.
De la Macreuse. 230
Macreuse en haricot. Ibid.

DU POISSON D'EAU DOUCE. 231

Du brochet. Ibid.
Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce. Ibid.
Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs Façons. 232
De l'anguille. 233
Anguille aux montans de laitue Romaine. Ibid.
De la carpe. Ibid.
Carpe en matelote. 234
De la truite Jaumonée & de la commune. 235
De la perche. Ibid.
De la tanche. 236
De la lote ou barbote. Ibid.
De la tortue. 237
De la lamproie. Ibid.
Des écrevisses. 238
Du barbillon, meunier, goujon & la brême. 239
Etuvée de goujons. Ibid.
Escargots de vigne en fricassée de poulets. 240
Des grenouilles. Ibid.
Grenouilles en fricassée de poulets. Ibid.
Grenouilles frites. 241

CHAPITRE XI.

DES LEGUMES *en général.* Ibid.
Des pois verds & des pois secs. 243
Petits pois à la demi-Bourgeoise. Ibid.
Usage des pois secs. Ibid.
Des haricots verds. 244
Des haricots verds, comment les confire & sécher. 245

Des haricots blancs. 246
Des féves de marais. Ibid.
Des lentilles. 247
Coulis de lentilles. Ibid.
Du ris. Ibid.
Du genievre. 248
Du gruau. Ibid.
Des choux. 249
Choux à la Bourgeoiſe. 250
Des choux-fleurs. Ibid.
Choux-fleurs en pain. 251
Choux à la Flamande. Ibid.
Choux en ſurpriſe. 252
Des carotes & panais que l'on comprend ſous le nom de racines. Ibid.
Racines en menus droits. 253
Racines à la crême. Ibid.
Du perſil & ciboules. Ibid.
Du cerfeuil, ozeille, poirée, bonne-dame. 254
De l'oignon. 255
Du poireau. Ibid.
Du céleri. Ibid.
Des radis & raves. 256
De la racine de perſil. Ibid.
Des navets. Ibid.
Des laitues pommées & romaines de pluſieurs façons. 257
Laitues pommées farcies. 258
De la chicorée ſauvage blanche & de la verte. Ibid.
De la chicorée blanche ordinaire. Ibid.
Des cardes-poirées. 259
Des cardons d'Eſpagne. Ibid.
Des artichaux. 260
Artichaux à la barigoulie. 261
Artichaux au verjus de grain. 262
Artichaux tournés. Ibid.
Des aſperges. 266
Aſperges en petits pois. 264
Du potiron & citrouille. Ibid.
Du houblon. Ibid.

Des concombres. Ibid.
Des ſalſifis & ſcorſoneres. 265
Des épinards. 266
Des melons. Ibid.
Des topinambours. Ibid.
Des bettes-raves. Ibid.
Des cornichons. 267
Cornichons de blé de Turquie. Ibid.
Des champignons, morilles & mouſſerons. Ibid.
Des capres groſſes & fines. 268
Des capucines & la chia. Ibid.
Des truffes. 269
Truffes à la Maréchale. Ibid.
Des chervis. Ibid.
Du thim, laurier, baſilic, ſarriette & fenouil. 270
De la patience bugloſe & bourrache. Ibid.
Du creſſon alenois, creſſon de fontaine, eſtragon, baume, corne de cerf & pimprenelle. Ibid.
De l'ail, rocambole & échalote. 271

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS. Ibid.
Des œufs mollets de toutes façons. 272
Oeufs de toutes les façons Bourgeoiges. 273
Des œufs brouillés de pluſieurs façons. Ibid.
Des œufs frits de toutes façons. 274
Oeufs à la Bagnolet. Ibid.
Des œufs au plat, autrement dit au miroir. Ibid.
Les œufs au lait ſe ſervent pour entremets. 275
Oeufs à la Ducheſſe. Ibid.
Des omelettes de toutes façons. Ibid.
Des œufs à la tripe aux concombres. 276
Oeufs au gratin. 277
Oeufs brouillés à la coque. 278
Oeufs à la Huguenote. Ibid.
Oeufs en timbale. Ibid.
Oeufs en ſalade. 279
Oeufs au petit lard. Ibid.
Oeufs en peau d'Eſpagne. Ibid.
Oeufs en filets. Ibid.
Oeufs à la crême. 281

Oeufs au fromage. 280
Oeufs frits. Ibid.
Oeufs au pain. Ibid.
Oeufs au gratin au parmesan. Ibid.
Oeufs à la Bourgeoise. 281
Oeufs grillés. Ibid.
Oeufs à l'ail. Ibid.
Oeufs à la Jardiniere. 282
Oeufs en surtout. Ibid.
Oeufs à l'eau. Ibid.

CHAPITRE XIII.

DU BEURRE, *fromage, laitage & épiceries.* 283
Du beurre. 284
Du fromage. 285
Du laitage. 287

DES CREMES.

Crême à l'Italienne. Ibid.
Crême au café. 288
Crême au chocolat. Ibid.
Crême frite. Ibid.
Crême au caramel. 289
Crême à la franchipane. Ibid.
Crême à la Madelaine. 290
Crême à la Duchesse. Ibid.
Crême de ris pour les convalescens. Ibid.
Crême de thé, d'estragon, de celeri, de persil. 291
Crême en neige. Ibid.
Crême brûlée. 262
Crême blanche au naturel. Ibid.
Crême glacée. 293
Crême à la moële. Ibid.
Crême gratinée. 294
Crême au petit pain. Ibid.
Crême legére. 295
Crême bachique. 296

DES BEIGNETS.

Beignets de crême. Ibid.
Beignets soufflés ou pets & petits choux. Ibid.

Beignets de brioche. 297
Beignets de pommes & de pêches. 298
Beignets d'orange. Ibid.
Beignets de blanc-mangé. 299
Beignets de pain à chanter. Ibid.
Beignets de feuilles de vignes. Ibid.
Beignets mignons. 300
Beignets de pâte. Ibid.
Beignets de pain. Ibid.
Beignets à la crême. 301

DES ROTIES.

Rôties au jambon. Ibid.
Rôties au lard. 302
Rôties aux anchois. Ibid.
Rôties de rognons de veau. Ibid.
Rôties aux épinards. 303
Rôties aux haricots verds. Ibid.
Rôties aux concombres. Ibid.
Rôties de toutes sortes de viandes. Ibid.
Rôties à la Minime. 304
Usages des épiceries. Ibid.

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE. 305
De la pâte brisée pour les tourtes. 306
Tourtes de côtelettes de mouton à la Perigord. 308
De toutes sortes de tourtes de gibier. 309
Tourtes de toutes sortes de farces. 310
Des tourtes maigres en poissons. Ibid.
Timbale. 311
De la pâte brisée pour les pâtés froids. 312
Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte. 313
De la pâte appellée feuilletage. 315
Petits pâtés friands. Ibid.
Gâteau d'amandes. 316
Gâteau au lard. Ibid.
Gâteau en lozange. 317
Gâteau de Savoie. Ibid.
Gâteau à la crême. 318

Gâteau à la Royale. 318
Gâteau de brioche. 319
Gâteau de viande. Ibid.
Gâteau de ris. 320
Tartellettes. Ibid.
Dariolles. 321
Timbales de biscuits. Ibid.
Croquantes. Ibid.
Feuillantines. 322
Genoises. Ibid.
Poupelain. 323
Gâteau à la Brie. Ibid.
Talmouzes. Ibid.
Meringues. 324
Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver. 325
Des tourtes faites avec de la gelée. Ibid.
Gâteaux fourés. 326
Tourtes de confiture pour l'été. Ibid.

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS. 327
Ragoût de truffes. Ibid.
Ragoût de mousserons, champignons & morilles. Ibid.
Ragoût d'écrevisses. Ibid.
Ragoût de pistaches. 328
Ragoût de passepierre. Ibid.
Ragoût de foie gras. Ibid.
Ragoût de choux. Ibid.
Ragoût de farce. 329
Ragoût de laitance. Ibid.
Ragoût mêlé. 330
Ragoût de moules. 331
Ragoût de montans de cardons. Ibid.
Ragoût d'olives. Ibid.
Ragoût au salpicon. Ibid.
Ragoût de marons. 332

Différentes Sausses Bourgeoises.

Sausse au mouton. Ibid.

Compote de raisins. 355
Compote d'oranges crues. Ibid.
Compote de marons. 357
Compote de groseilles vertes. Ibid.
Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds. Ibid.
Marmelade de fraises. 358
Marmelade de framboises. Ibid.
Marmelade de cerises. 359
Marmelade de fleur d'orange. Ibid.
Marmelade d'abricots sans façon. 360
Marmelade de prunes. Ibid.
Marmelade de poires. 361
Marmelade de pêches. Ibid.
Marmelade d'épine-vinette. Ibid.
Marmelade de verjus à la Bourgeoise. 362
Marmelade de coings. Ibid.
Marmelade de pommes. 363
Marmelade de verjus. Ibid.
Confiture de marmelade d'abricots. 364
Confiture de cerises. Ibid.
Confiture de gelée de groseilles. 365
Confiture de gelée de pommes. Ibid.
Confiture de verjus. Ibid.
Confiture de verjus entiers. 366
Confiture de gelée de groseilles à la Bourgeoise. Ibid.
Confiture de gelée de muscat & verjus. 367
Ratafiat de raisin muscat. Ibid.
Confiture d'abricots verds & amandes vertes. Ibid.
Confiture de prunes. 368
Confiture d'abricots entiers ou par moitié. Ibid.
Confiture de poires de rousselet. Ibid.
Abricots à l'eau-de-vie. Ibid.
Ratafiat d'abricots. 369
Poires de rousselet à l'eau-de-vie. Ibid.
Prunes à l'eau-de-vie. Ibid.
Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres pour boire en Eté. Ibid.
Ratafiat de cerises. 370
Ratafiat de fruits rouges. Ibid.

Vin de ceriſes. 371
Recette pour faire la bonne liqueur nommée Veſpetro. Ibid.
Propriété du Veſpetro. 372
Ratafia de noyaux & de graines. Ibid.
Ratafiat de fleurs d'orange. 373
Autre ratafiat de fleurs d'orange. Ibid.
Ratafiat de coings. Ibid.
Autre ratafiat de fleurs d'orange. Ibid.
Ratafiat d'anis. 374
Ratafiat de genievre. 375
Ratafiat de bigarades & citrons. Ibid.
Ratafiat de noix. 376

Toutes ſortes de Sirops pour l'hiver.

Sirop violat. Ibid.
Sirop de ceriſes. 377
Sirop d'abricots. Ibid.
Sirop de mûres. 378
Sirop de verjus. 379
Sirop de coings. Ibid.
Sirop de guimauve. 380
Sirop de pommes. Ibid.
Sirop de citron. Ibid.
Sirop de capilaire. 381
Sirop d'orgeat. Ibid.
Sirop de coquelicot. 382
Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine. 383

DES CONSERVES.

Conſerve de violettes. Ibid.
Conſerve de groſeilles. 384
Conſerve de Framboiſes. Ibid.
Conſerve de ceriſes. Ibid.
Conſerve de fleurs d'orange. 385
Conſerve d'abricots. Ibid.
Conſerve de pêches. 386
Conſerve de verjus. Ibid.
Conſerve de guimauve. Ibid.
Conſerve de raiſins. Ibid.
Conſerve d'orange. 387

Conserve de café & de chocolat. Ibid.
Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat. Ibid.
Des gâteaux de fleurs d'orange. 388
Biscuits ordinaires. 389
Biscuits à la cuiller. Ibid.
Biscuits à la liqueur. 390
Biscuits légers. Ibid.
Biscuits de confitures. 391
Biscuits de chocolat. Ibid.
Biscuits d'amandes. 392
Biscuits d'avelines. Ibid.
Biscuits à la saint Cloud. Ibid.

DES CREMES DE DESSERT ET FROMAGE A LA CREME.

Crême de fraises. 393
Crême de framboises. 394
Crême fouettée. Ibid.
Crême à la Portugaise. 395
Crême fouettée de fraises & framboises. Ibid.
Crême à la Reine. Ibid.
Fromage naturel à la crême. Ibid.
Fromage fouetté. 396
Fromage à la Princesse. Ibid.
Fromage à la Montmorency. Ibid.
Fromage à la glace à la Bourgeoise. 397
Canellon de crême à la glace. Ibid.
Glace de toutes sortes. Ibid.
Massepains. 398
Gauffres. Ibid.
Poires séchées à la façon de Rheims. 399
Tablettes de réglisse pour le rhume. 400
Fruits secs sans être confits. Ibid.
Confitures de Campagne. 401
Confitures au cidre. 402
Confitures au miel. Ibid.
Façon de se servir du miel & de le clarifier. Ibid.
Comment faire le raisinet. 403

Fin de la Table.